

Somos

JOSÉ
KOECHLIN,
INKATERRA
Y LAS LLAVES
MICHELIN QUE
CERTIFICAN SU
EXCELENCIA

MAYTA, DEL
RESTAURANTE
AL LIBRO:
LOS INSUMOS
CLAVE DE
NUESTRA
BIODIVERSIDAD

Tantas veces Cascanueces

Como cada año, este clásico del ballet llega a los escenarios locales para renovar el espíritu navideño con música y fantasía. Aquí repasamos su historia y vigencia.

MARÍA FERNANDA DE
OLIVEIRA INTER-
PRETA A CLARA EN
LA MÁS RECIENTE
PUESTA EN ESCENA
DE "CASCANUECES",
A CARGO DEL BALLET
MUNICIPAL DE LIMA.



Tanta

UNA NAVIDAD PARA CONTARLA
CADA AÑO TRAE UNA HISTORIA DISTINTA.



*PRODUCTO ARTESANAL

CONOCE A NUESTRO TANTTINO

TANTTINO es el primo travieso del panettone: rebelde y dulce a la vez.

Orgulloso de su origen y agradecido, usa los mejores ingredientes de la tierra que lo acoge.



DISFRÚTALO EN SUS
DOS PRESENTACIONES:

TANTTINO DE FRUTAS Y MANJAR
TANTTINO DE CHOCOLATE

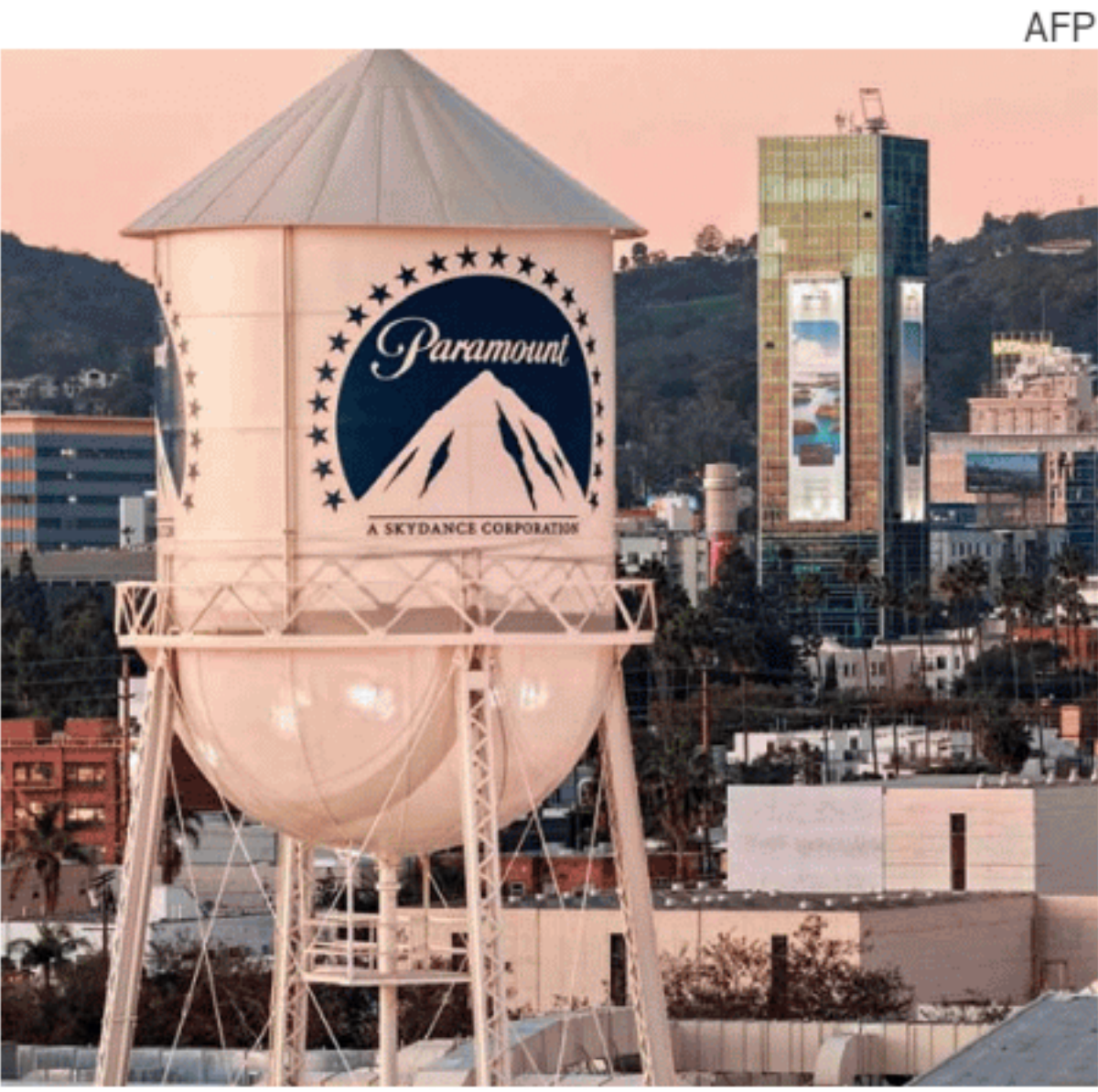
Pasó esta semana

◆◆ **No va más.** El presidente José Jerí anunció que el Instituto Nacional Penitenciario (INPE) será desactivado en 2026 y sustituido por la Superintendencia Nacional de Internamiento y Resocialización (Sunir), una nueva entidad creada para afrontar lo que describió como una crisis estructural del sistema carcelario: corrupción interna, abandono histórico e infraestructura al borde del colapso.

PRESIDENCIA DEL PERÚ



◆◆ **Polémica.** Un árbol navideño poco ortodoxo en la plaza de Chiclayo desató críticas de vecinos que aseguraron que “parece de papel higiénico”. La indignación por su estética y su costo —S/20.000— escaló, y algunos ciudadanos procedieron a vandalizarlo.



AFP

De paseo. EL MULTIMILLONARIO DUEÑO DE AMAZON, JEFF BEZOS, REALIZÓ UNA VISITA AL PERÚ. SE LE VIO DEGUSTANDO EN RESTAURANTES COMO CENTRAL Y PARTICIPANDO EN UNA CATA DE PISCOS EN EL VALLE DE ICA.



◆◆ **Cine de suspenso.** Paramount Skydance lanzó una oferta hostil de US\$108.400 millones para adquirir Warner Bros. Discovery, superando ampliamente la propuesta de Netflix, valorada en unos US\$83.000 millones. Su oferta incluye los estudios y el negocio de streaming.

4 millones de afiliados

A LAS AFP TENDRÍAN SU ESTADO DE CUENTA EN CERO ESTE 2025, SEGÚN UN ESTIMADO DE LA SUPERINTENDENCIA DE BANCA Y SEGUROS.

3,4 toneladas

DE COCAÍNA CON DESTINO A BÉLGICA FUERON DECOMISADAS POR LA POLICÍA NACIONAL. LA DROGA ESTABA CAMUFLADA ENTRE PLÁTANOS.

70%

DE MOTOS EN EL PAÍS NO TIENEN SOAT, SEGÚN UN INFORME DE EC DATA DE **EL COMERCIO**. LO MISMO SUCEDE CON EL 30% DE AUTOS QUE CIRCULAN.

“
NO VAMOS A RENUNCIAR A
TERRITORIO. NO TENEMOS
NINGÚN DEBER LEGAL
DE HACERLO SEGÚN LA
LEGISLACIÓN UCRANIANA Y
NUESTRA CONSTITUCIÓN

Volodímir Zelenski
PRESIDENTE DE UCRANIA

El mandatario habló fuerte mientras las negociaciones de paz con Rusia continúan.



◆◆ **Más control.** Australia se convirtió en el primer país en prohibir el acceso a redes sociales a menores de 16 años, ordenando a plataformas como Facebook, Instagram, TikTok, YouTube, Snapchat, X y Reddit eliminar cuentas bajo pena de multa.



Contenido

13/12/25



18

En la capital colombiana

Visitamos Bogotá con un itinerario que va más allá de sus montañas y museos: un recorrido único y singular a través de juegos, comida y otras tradiciones que se mantienen vivas gracias a las manos y talento de su gente.

12

Un paraíso de nombre Inkaterra

Tres de los hoteles de esta cadena han sido reconocidos con las prestigiosas Llaves Michelin. Su CEO, José Koechlin, nos da detalles del importante galardón.



26

Los insumos y sueños de Jaime Pesaque

Hace pocos días, Mayta se consolidó en el puesto 11 de los mejores restaurantes de Latinoamérica. Y ahora, su chef nos presenta el fantástico libro del mismo nombre con el que resume la impresionante biodiversidad de su cocina.



- 08. Maca Wellness
- 10. La historia de Alchi
- 16. Regalos navideños
- 22. Al rescate de la Casa Boza
- 30. Circo Beat
- 34. El arte de Abel Bentin
- 44. Kiara Wong
- 46. Cata de panetones
- 49. Astrología



06

Sabores de Italia en San Isidro

Como un viaje de ida y vuelta para probar la gastronomía italiana. Así se siente un recorrido por la carta de Symposium, y aquí compartimos esa imperdible experiencia.

SOMOS

Director periodístico:
Juan Aurelio Arévalo
Miró Quesada

Editor:
Juan Carlos Fangacio
juan.fangacio@comercio.com.pe

Redactores:
Óscar García
oscar.garcia@comercio.com.pe

Jorge Chávez Noriega
jorge.chavez@comercio.com.pe

Celeste Pérez
maria.perez@comercio.com.pe

Diana Gonzales
diana.gonzales@comercio.com.pe

Colaboradores:
Víctor Idrogo, Úrsula Acuña,
Verónica Calderón

Corrección de estilo:
Yamileth Latorre

Coordinadora Somos web:
Melvyn Arce

FOTOGRAFÍA
Editor: Richard Hirano

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN
Editor:
Norman Del Mar Zárate

Administración:
Aracely Filio

Prensa digital:
Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

Impresión:
Amauta Impresiones
Comerciales S. A. C.

Distribución:
Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

INSTAGRAM
@somoselcomercio

REDACCIÓN
Jr. Santa Rosa N° 300, Lima.
311-6500.

PUBLICIDAD
Claudia Amaya
claudia.amaya@comercio.com.pe

Calle Paracas N° 532,
Pueblo Libre - Lima.
Teléfono: 311-6500, anexo 2117.
Hecho el depósito legal 992605. Se
distribuye gratuitamente
los días sábados con la edición
de EL COMERCIO. El contenido de
esta revista no puede ser reproducido
total ni parcialmente sin permiso de
los editores.

ANA CORINA SOSA MACHADO RECIBIÓ EN OSLO EL NOBEL DE LA PAZ EN REPRESENTACIÓN DE SU MADRE, MARÍA CORINA MACHADO.



LA VOZ QUE RESONÓ EN OSLO

La ceremonia del Premio Nobel de la Paz 2025 cerró con un gesto simbólico: María Corina Machado no pudo llegar a Oslo (Noruega) por razones de seguridad, pero en su lugar recibió la medalla su hija, Ana Corina Sosa Machado, quien leyó un discurso que recordó la represión, el exilio y el sufrimiento de millones de venezolanos. “Venezuela volverá a respirar”, afirmó ante el auditorio.

El Comité Noruego resaltó el coraje de Machado y denunció la situación política venezolana, describiendo al régimen de Nicolás Maduro como uno que reprime libertades básicas. La ausencia de la líder opositora reforzó el mensaje de la jornada: la lucha democrática sigue enfrentando obstáculos incluso fuera de las fronteras de Venezuela.

De esta manera, el premio coloca nuevamente la crisis política que enfrenta el país sudamericano en el foco internacional. Asimismo, reconoce a María Corina Machado como una de las voces más firmes contra el autoritarismo en la región. //

Contenido

13/12/25



18

En la capital colombiana

Visitamos Bogotá con un itinerario que va más allá de sus montañas y museos: un recorrido único y singular a través de juegos, comida y otras tradiciones que se mantienen vivas gracias a las manos y talento de su gente.

12

Un paraíso de nombre Inkaterra

Tres de los hoteles de esta cadena han sido reconocidos con las prestigiosas Llaves Michelin. Su CEO, José Koechlin, nos da detalles del importante galardón.



26

Los insumos y sueños de Jaime Pesaque

Hace pocos días, Mayta se consolidó en el puesto 11 de los mejores restaurantes de Latinoamérica. Y ahora, su chef nos presenta el fantástico libro del mismo nombre con el que resume la impresionante biodiversidad de su cocina.



- 08. Maca Wellness
- 10. La historia de Alchi
- 16. Regalos navideños
- 22. Al rescate de la Casa Boza
- 30. Circo Beat
- 34. El arte de Abel Bentin
- 44. Kiara Wong
- 46. Cata de panetones
- 49. Astrología



06 Sabores de Italia en San Isidro

Como un viaje de ida y vuelta para probar la gastronomía italiana. Así se siente un recorrido por la carta de Symposium, y aquí compartimos esa imperdible experiencia.

SOMOS

Director periodístico:
Juan Aurelio Arévalo
Miró Quesada

Editor:
Juan Carlos Fangacio
juan.fangacio@comercio.com.pe

Redactores:
Óscar García
oscar.garcia@comercio.com.pe

Jorge Chávez Noriega
jorge.chavez@comercio.com.pe

Celeste Pérez
maria.perez@comercio.com.pe

Diana Gonzales
diana.gonzales@comercio.com.pe

Colaboradores:
Víctor Idrogo, Úrsula Acuña,
Verónica Calderón

Corrección de estilo:
Yamileth Latorre

Coordinadora Somos web:
Melvyn Arce

FOTOGRAFÍA
Editor: Richard Hirano

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN
Editor:
Norman Del Mar Zárate

Administración:
Aracely Filio

Prensa digital:
Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

Impresión:
Amauta Impresiones
Comerciales S. A. C.

Distribución:
Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

INSTAGRAM
@somoselcomercio

REDACCIÓN
Jr. Santa Rosa N° 300, Lima.
311-6500.

PUBLICIDAD
Claudia Amaya
claudia.amaya@comercio.com.pe

Calle Paracas N° 532,
Pueblo Libre - Lima.
Teléfono: 311-6500, anexo 2117.
Hecho el depósito legal 992605. Se
distribuye gratuitamente
los días sábados con la edición
de EL COMERCIO. El contenido de
esta revista no puede ser reproducido
total ni parcialmente sin permiso de
los editores.

ANA CORINA SOSA MACHADO RECIBIÓ EN OSLO EL NOBEL DE LA PAZ EN REPRESENTACIÓN DE SU MADRE, MARÍA CORINA MACHADO.



LA VOZ QUE RESONÓ EN OSLO

La ceremonia del Premio Nobel de la Paz 2025 cerró con un gesto simbólico: María Corina Machado no pudo llegar a Oslo (Noruega) por razones de seguridad, pero en su lugar recibió la medalla su hija, Ana Corina Sosa Machado, quien leyó un discurso que recordó la represión, el exilio y el sufrimiento de millones de venezolanos. “Venezuela volverá a respirar”, afirmó ante el auditorio.

El Comité Noruego resaltó el coraje de Machado y denunció la situación política venezolana, describiendo al régimen de Nicolás Maduro como uno que reprime libertades básicas. La ausencia de la líder opositora reforzó el mensaje de la jornada: la lucha democrática sigue enfrentando obstáculos incluso fuera de las fronteras de Venezuela.

De esta manera, el premio coloca nuevamente la crisis política que enfrenta el país sudamericano en el foco internacional. Asimismo, reconoce a María Corina Machado como una de las voces más firmes contra el autoritarismo en la región. //

CUANDO DUERMES DE FORMA CORRECTA, TUS HORMONAS SE REGULAN, SE LIMPIA TU CEREBRO Y SE REPARAN TUS TEJIDOS. EL BUEN SUEÑO ES UN 'ANTIAGING' PERFECTO.



Bienestar

MACA
BUSTAMANTE
@macawellness



TRES SESIONES DE EJERCICIO POR SEMANA, SUMADAS A CAMINATAS Y OTROS MOVIMIENTOS BASTAN PARA QUE EMPIECES A NOTAR BUENOS RESULTADOS EN TU SALUD.



Come, entrena y duerme para vivir más (y mejor): la receta real para la longevidad

Más que vivir encerrado en el gimnasio o enfocarte en soluciones a corto plazo, la clave para llegar a los 60 o 70 años con el cuerpo fuerte y el cerebro despierto está en estas tres rutinas. Aquí unas claves para aprender a moverse, alimentarse y descansar de forma adecuada.

Apuertas de terminar el año, todos empezamos a ponernos metas y el famoso “este nuevo año será mi año” suena por todos lados. Pero antes de que escribas “bajar 5 kilos” o “entrenar todos los días”, quiero invitarte a cambiar el foco. No se trata de enfocarnos en el corto plazo y solo hacer cambios para una temporada anual, sino más bien de jugar nuestras cartas estratégicamente para llegar a los 50, 60, 70 y más, con fuerza, con independencia, con un cerebro despierto y con un cuerpo que te acompañe, no

que te frene. En otras palabras: nutrirte, entrenar y dormir (sí, lo leíste bien) para la longevidad. ¿Como hacerlo? ¡Te cuento!

MOVIMIENTO: EL VERDADERO 'ANTIAGING'

Olvídate del mito de que “el cardio es lo único que quema”. Si hablamos de longevidad, el entrenamiento de fuerza es rey, reina, y todo el imperio completo. ¿Por qué? Porque el músculo es un órgano metabólicamente activo. Produce miocinas que regulan la inflamación, la sensibilidad a la insulina, la función inmune y

NO TE MATES COMIENDO MENOS: ES MUCHO MEJOR ALIMENTARTE CON LO QUE TU CUERPO PUEDE USAR PARA REPARARSE A SÍ MISMO. TU ORGANISMO TE LO AGRADECERÁ.



FOTOS: ISTOCK



hasta tu estado de ánimo. Por eso, mantener tu masa muscular significa un mejor balance hormonal, menos riesgo de caídas (y fracturas) a futuro, un metabolismo más activo y estable, y una mejor postura, movilidad y calidad de vida. Y no, no tienes que vivir en el gimnasio. Tres sesiones por semana con peso progresivo, movimientos básicos y buenos descansos ya empiezan a hacer su magia. Súmale caminatas diarias y un poco de movilidad, y tienes el combo ganador para un cuerpo que envejece más lento y más fuerte.

ALIMENTACIÓN: EL COMBUSTIBLE DE UN CUERPO QUE QUIERE DURAR

Aquí viene la parte que más nos gusta: comer. Y para nuestra buena suerte, comer para la longevidad no significa restricción, sino abundancia nutritiva. Contrario a lo que se piensa, menos comida no es la solución a un cuerpo más sano, pues el cuerpo necesita nutrientes. Lo que debemos hacer es enfocarnos en comida real; color, fibra, proteínas suficientes y grasas de calidad. Eso es lo que mantiene estable tu glucosa, regula tus hormonas, alimenta tu microbiota y protege tus órganos.

Hay cinco puntos clave:

- ♦ Proteína suficiente: indispensable para mantener músculo, saciedad y reparación.
- ♦ Antioxidantes (frutas, verduras, hierbas, especias): tus defensores contra el estrés oxidativo que acelera el envejecimiento.
- ♦ Fibra y prebióticos: porque una microbiota sana regula inflamación, inmunidad y hasta tu estado emocional.
- ♦ Grasas saludables: omega-3, palta, nueces, semillas. Tu cerebro las ama.
- ♦ Menos ultraprocesados: porque inflaman, alteran hormonas y afectan tu calidad de vida más de lo que crees.

Así que no se trata de comer menos: se trata de comer lo que tu cuerpo realmente puede utilizar para reparar, construir y permanecer fuerte.

SUEÑO: EL HÁBITO MÁS SUBESTIMADO DE TODOS

Si hay un 'antiaging' real, ese se llama dormir. Mientras duermes, cosas maravillosas pasan:

- ♦ Se regulan tus hormonas.
- ♦ Se limpia tu cerebro.
- ♦ Se reparan y recuperan tus tejidos.
- ♦ Mejora tu sensibilidad a la insulina.
- ♦ Se regula tu apetito al día siguiente.

Si duermes mal, comes mal y entrenas peor, entonces te estresas más, tu cuerpo vive en modo alerta y sí, envejece más rápido. Es importante priorizar tu sueño y para ello una rutina nocturna es tu aliada. Tener un hábito regular para dormir, que haya oscuridad real en tu habitación, bajarle al uso de pantallas antes de acostarte, limitar la cafeína (no consumirla pasada las 3 p.m.) y cenar ligero son estrategias claves.

La longevidad no es genética solamente. Es intencionalidad diaria. Por eso, entrena para sostenerte, come para nutrirte y duerme para repararte.

Créeme, tu yo del futuro te lo va a agradecer. //

Alchi

y el viaje de la amistad



Un osito andino nacido en un planeta lejano viaja a la Tierra para descubrir quién es. Pero su historia también ocurre fuera de las páginas: una amistad entre Claudia Olaechea y Lourdes Medina convirtió a Alchi en un puente de oportunidades, generosidad y futuro para muchas vidas.

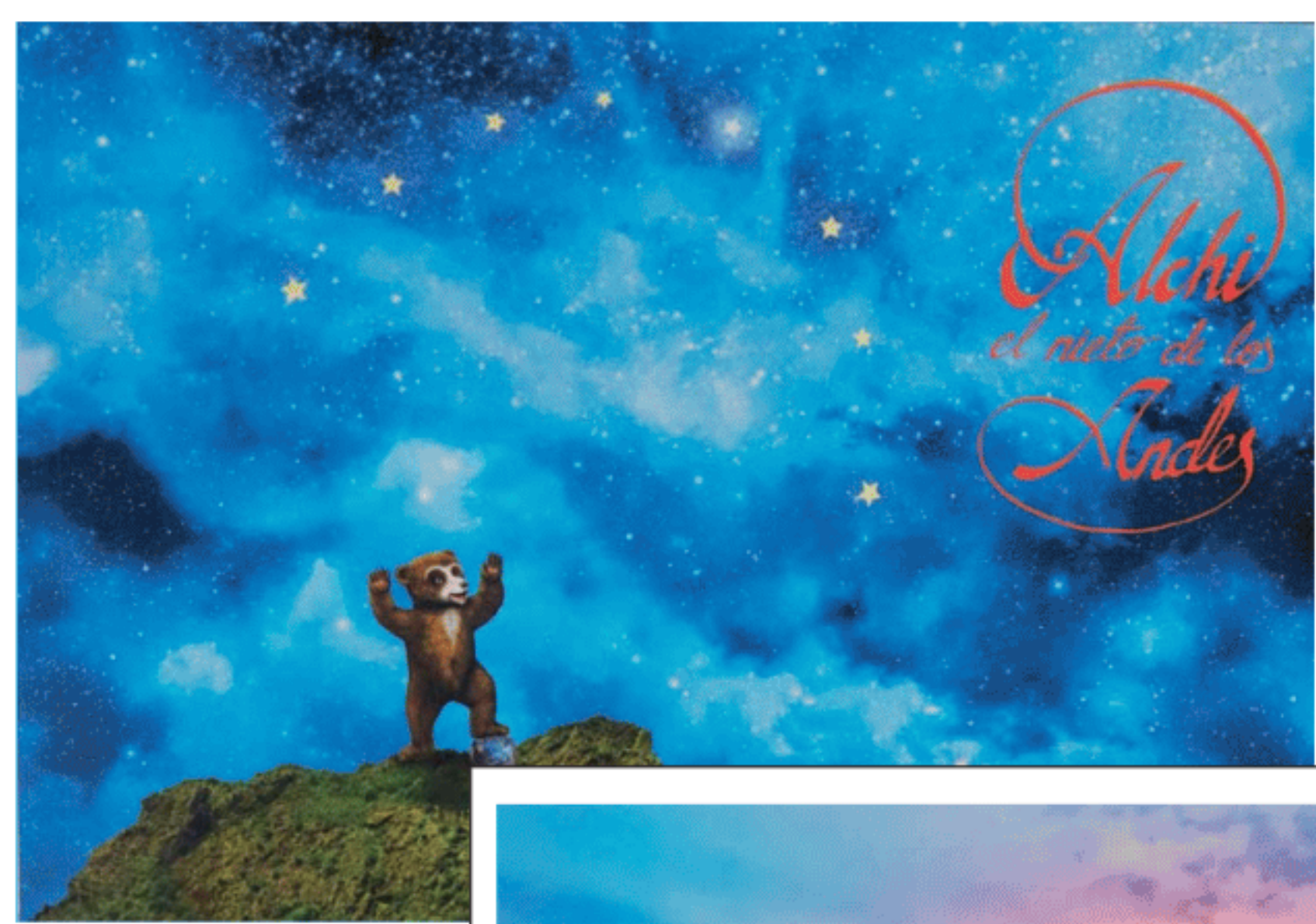


SAMANTA ALVA

FOTOS:
HUGO
PÉREZ

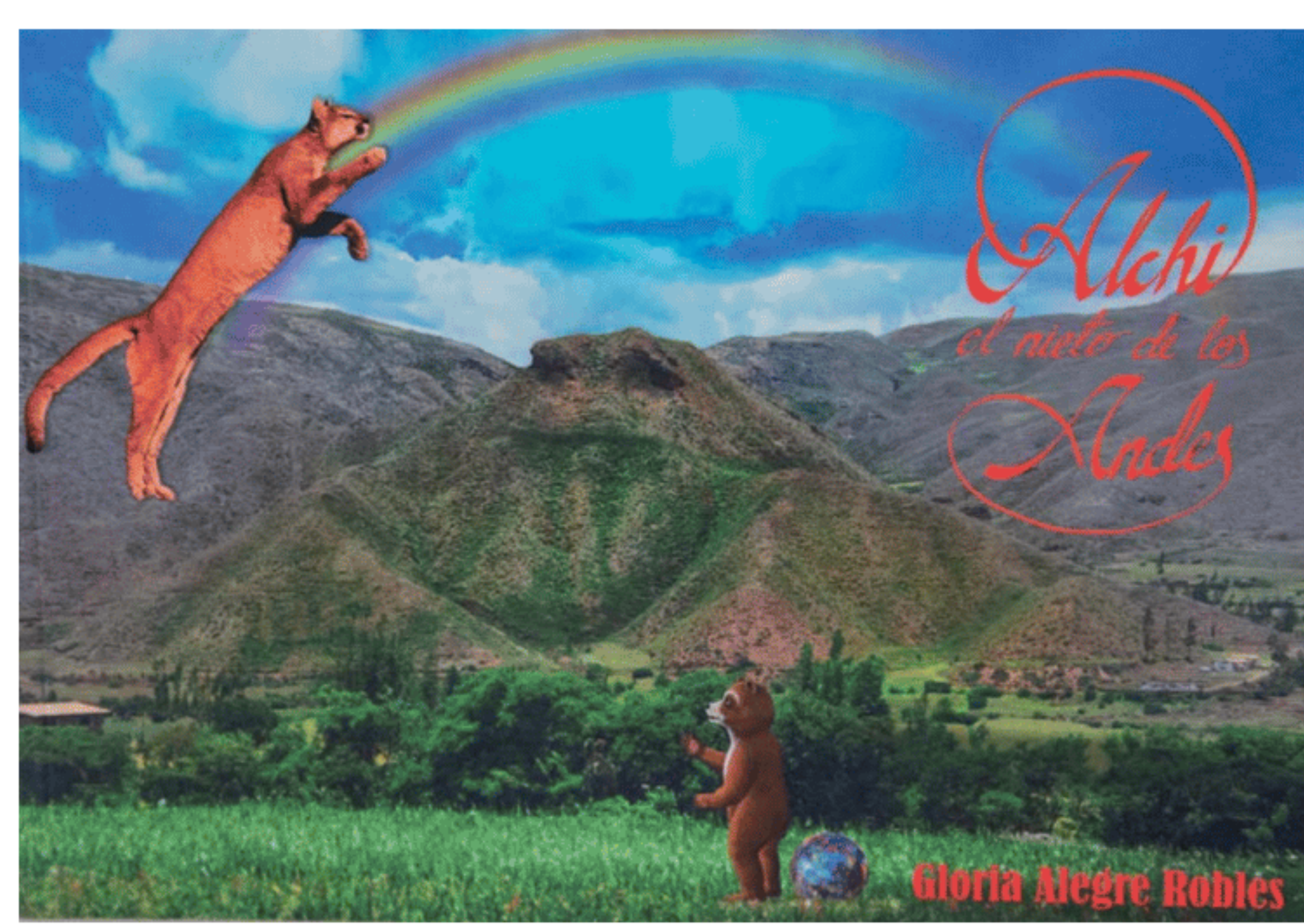
Alchi llega a la Tierra un día de viento suave. Es un oso andino pequeño, con un tartamudeo tímido y un caminar un poco chueco que igual lo empuja hacia adelante. Viene desde Goldilock —un planeta donde en un lado siempre es de día y en el otro siempre de noche—, guiado por el recuerdo de su abuelo, quien le decía que la fuerza también nace de lo frágil y que la Tierra guarda un secreto para él.

Así comienza su travesía: primero las Líneas de Nasca, donde su nave aterriza como un colibrí que por fin encuentra su destino. Luego el desierto de Ica, el Candelabro que lo observa desde la arena, y más



EN ICA, ALCHI
DESCUBRE PISCO,
TACAMA, EL FAMO-
SO CANDELABRO
Y LA FUERZA DE
SEGUIR ADELANTE
PESE AL MIEDO.

CON DIEZ AÑOS DE AMIS-
TAD, CLAUDIA Y LOURDES
SIGUEN TRABAJANDO
JUNTAS PARA EXPANDIR
EL MUNDO DE ALCHI Y
ACERCAR SU HISTORIA
A MÁS NIÑOS, EMPO-
DERÁNDOLOS CON SUS
AVENTURAS.



Dónde encontrar el libro

◆ Los tres libros de Alchi
están disponibles en la
librería Heraldos Negros.
También pueden adquirirse
directamente contactando
con Lourdes Medina al 939
640 825. Cada compra
sostiene este proyecto
independiente y contribuye
al trabajo de ARIE con ni-
ños que requieren terapias
especializadas.

EN CUSCO, ALCHI
CONOCE NUEVAS
AMIGAS Y APRENDE
QUE LA AMISTAD
TAMBIÉN INSPIRA
VALENTÍA.

a la iglesia y le pedí a Dios que me ilumine un camino”, recuerda. Y un día, mientras leía un libro a sus nietos, descubrió que podía inventar un mundo propio, uno en el que un osito tartamudo enfrentaba el ‘bullying’ no con fuerza bruta, sino con determinación.

Pero Alchi también nació de la amistad. Una amistad tejida con paciencia, confianza y oportunidades. Lourdes Medina llegó a casa de Claudia como trabajadora del hogar, en un momento en que la vida le había cerrado varias puertas. “No sabía hacer nada —recuerda—, ni usar una tostadora”. Claudia le enseñó las labores de la casa, pero también algo más: a confiar en sus propias capacidades. Le dijo que si aprendía a manejar, le regalaría el carro; si quería viajar a Europa, que sacara su pasaporte. Años después, Lourdes no solo sabía trabajar; sabía volar.

Cuando Claudia terminó el primer libro, entendió que ese universo no le pertenecía solo a ella. “Tú has participado tanto como yo, te regalo el derecho de autor”, le dijo. Lourdes pensó que había escuchado mal. Pero no: Claudia, que siempre afirma que vino a este mundo a dar y compartir, le entregó por completo el proyecto para que construyera un futuro propio. Lourdes creó una empresa, tocó puertas, buscó imprentas, aprendió de códigos de barra y bibliotecas, y salió a vender sola, disfrazada de osito, con un objetivo firme: que parte de cada venta ayudara a construir el futuro de su familia, y a la vez apoyara a los niños de ARIE, una institución de salud especializada en el diagnóstico y tratamiento de trastornos del neurodesarrollo y discapacidad infantil.

Hoy, mientras Alchi sigue viajando y Claudia explora nuevas rutas en Huaraz para escribir los tres libros que vienen, Lourdes impulsa una pequeña industria hecha de libros, rompecabezas, cancioneros, tazas mágicas, polos, peluches y sueños.

Porque a veces —como dice Claudia—, “cuando realmente quieres algo, sucede”. Y porque cada vida, como la de Alchi y la de Lourdes, se enciende un poco más cuando alguien decide creer en ella. //

tarde Cusco, donde las piedras antiguas parecen reconocerlo. En el tercer libro, Alchi sube a Machu Picchu acompañado por nuevas amigas, niñas con quienes descubre que la amistad es una buena forma de andar por la vida.

Lo mágico, sin embargo, ocurre tanto dentro como fuera de las páginas. Esta historia nació del dolor y de la búsqueda de superación. Claudia Olaechea —artista, viajera incansable y autora bajo el seudónimo Gloria Alegre Robles— empezó a escribir después de una pérdida profunda. “Fui



FOTOS: INKATERRA



INKATERRA LA CASONA SE ENCUENTRA EN EL CORAZÓN DEL CUSCO ANTIGUO. COMBINA HISTORIA Y CONFORT EN UNA CASONA DEL SIGLO XVI RESTAURADA CON DETALLE Y RESPETO POR SU PATRIMONIO.

Turismo

HOSPITALIDAD QUE FLORECE



HACIENDA URUBAMBA ES UN REFUGIO CONTEMPORÁNEO EN PLENO VALLE SAGRADO, RODEADO DE MONTAÑAS Y CULTIVOS NATIVOS QUE INSPIRAN SU PROPUESTA DE HOSPITALIDAD Y BIENESTAR.



EN MEDIO DEL BOSQUE NUBOSO ANDINO, EL MACHU PICCHU PUEBLO HOTEL OFRECE UNA EXPERIENCIA INMERSIVA ENTRE JARDINES, SENDEROS Y BIODIVERSIDAD EXCEPCIONAL.

Tres hoteles de Inkaterra reciben las primeras Llaves Michelin y confirman el potencial del Perú para competir en la élite mundial del rubro. ¿Qué puertas se abren para el sector turismo con este reconocimiento?



POR:
JORGE CHÁVEZ NORIEGA

Durante más de un siglo, la célebre guía francesa Michelin ha sido sinónimo de excelencia gastronómica. Pero en 2024 decidió dar un giro de timón y distinguir también a los alojamientos excepcionales de todo el mundo. Con ello, inauguró un nuevo sistema de referencia: las Llaves Michelin, un reconocimiento para hoteles capaces de ofrecer experiencias verdaderamente memorables.

A diferencia de otros rankings, los hoteles no postulan, no pagan membresías ni saben cuándo serán evaluados. Los inspectores de Michelin visitan los alojamientos bajo reserva secreta, se hospedan como

cualquier viajero y califican la experiencia en función de cinco criterios: servicio, arquitectura y diseño, originalidad del alojamiento, relación calidad-precio, y su aporte al destino donde se encuentra.

La escala funciona de manera similar a la de los restaurantes. Una Llave Michelin distingue hoteles que brindan una experiencia notable, cálida y bien lograda; dos llaves se reservan para alojamientos excepcionales, memorables por su diseño, su servicio y su personalidad; y tres llaves se otorgan únicamente a estancias que llevan la hospitalidad a su punto más alto, espacios donde la propuesta alcanza un nivel de referencia global.

HUGO PÉREZ



JOSÉ KOEHLIN, FUNDADOR DE INKATERRA, PIONERO DEL TURISMO SOSTENIBLE EN EL PERÚ DESDE HACE CINCO DÉCADAS.

TITILAKA TIENE DOS LLAVES MICHELIN. SE TRATA DE UN LODGE CONTEMPORÁNEO A ORILLAS DEL TITICACA, DONDE EL PAISAJE ALTIPLÁNICO DEFINE LA EXPERIENCIA.



CIRQA, UN REFUGIO EN PLENO CENTRO HISTÓRICO DE AREQUIPA, INSPIRADO EN EL CARÁCTER VOLCÁNICO DE LA CIUDAD, RECIBIÓ DOS LLAVES.

CIRQA



TITILAKA

Oferta diversa

♦♦ La Guía Michelin incluyó por primera vez su selección global de hotelería y el Perú destacó con 14 alojamientos reconocidos por la calidad de su experiencia y diseño. Entre ellos figuran espacios emblemáticos como Titilaka, Cirqa, Hotel B, Tambo del Inka, Las Casitas e Inkaterre Hacienda Urubamba, entre otros. La distinción confirma la diversidad de experiencias que ofrece el país y refuerza el posicionamiento del Perú como un destino que destaca por su hospitalidad, naturaleza y patrimonio histórico.

HOTEL B (UNA LLAVE MICHELIN) ES UN PALACETE REPUBLICANO CONVERTIDO EN HOTEL BOUTIQUE, PUNTO LUMINOSO DEL ARTE Y LA VIDA CULTURAL DE BARRANCO.



HOTEL B

UNA APUESTA SOSTENIBLE

En esta primera edición, la guía evaluó miles de hoteles en más de 120 países y el Perú emergió como una sorpresa grata, obteniendo veinte llaves en total. De ellas, cinco fueron otorgadas a tres hoteles de Inkaterre, la organización fundada hace medio siglo por José Koechlin: Hacienda Urubamba (dos llaves), La Casona (dos llaves) y Machu Picchu Pueblo Hotel (una llave). “Ha sido una sorpresa”, cuenta Koechlin desde París. “Michelin no avisa, no se postula, no hay formularios. Simplemente llegan, evalúan y deciden”, explica.

La mitad de todas las llaves otorgadas al Perú están en manos de Inkaterre y de otros alojamientos de la familia Koechlin. “Somos organizaciones que estamos fuera de las grandes ciudades. Eso dice que el turismo hacia lo auténtico, hacia el campo y la naturaleza, hoy tiene una relevancia mayor que antes”, reflexiona el empresario. “Antes no existía el concepto de entorno como variable social o económica. Nosotros empezamos por ahí: a trabajar con la gente local y generar proyectos en beneficio de las comunidades”, recuerda.

José Koechlin inició su aventura hotelera en 1975, cuando el turismo ecológico no estaba ampliamente difundido y la conservación era apenas una curiosidad. Medio siglo después, siguen por ese mismo rumbo: en Machu Picchu, Inkaterre lidera un proyecto de cultivo y producción de té negro y té verde que ha empezado a ser reconocido mundialmente. Del mismo modo, su iniciativa para documentar y preservar las orquídeas del santuario inca se ha convertido en un



EL PROYECTO DE ORQUÍDEAS DE INKATERRE SE DEDICA A ESTUDIAR, CONSERVAR Y EXHIBIR LA EXTRAORDINARIA DIVERSIDAD DEL SANTUARIO DE MACHU PICCHU.

símbolo del esfuerzo por difundir la riqueza natural del país.

RECUPERAR AL VIAJERO

El turismo en el Perú sufrió un golpe severo con la pandemia, pero los datos más recientes muestran señales claras de recuperación. En 2019, el país generó unos US\$4.700 millones en ingresos por turismo receptivo, según Mincetur. Pero en 2020 y 2021, esas cifras colapsaron: el número de turistas internacionales cayó drásticamente, al igual que las divisas y el empleo ligado al sector. La reactivación de la industria turística recién comenzó a notarse a fines de 2024: la llegada de turistas extranjeros creció un 29% respecto del año anterior, lo que representa un flujo adicional de 732 mil visitantes. Ese crecimiento coloca al turismo receptivo en alrededor del 74,5% de los niveles prepandemia.

¿Por qué la recuperación no



GETTY IMAGES

termina de llegar? Para Koechlin, hay varias respuestas. La primera: la inestabilidad política y social del último quinquenio. “La imagen país sufrió un desgaste enorme”, lamenta. A ello, le suma la casi nula promoción internacional durante años clave y el éxodo de trabajadores después de la pandemia. “Muchos profesionales del rubro se vieron obligados a reinventarse en otros oficios. Recuperar ese capital humano toma tiempo. No es solo

capacitar: es volver a enamorar a la gente de la industria”, sostiene.

La clave, dice, está en “crear destinos”. Es lo que Inkatererra intenta hacer en Cabo Blanco, la histórica caleta de los años 50 a la que Ernest Hemingway llegó para perseguir al gran merlín negro. Allí, la empresa trabaja en la recuperación y regeneración del bosque seco tropical mediante el uso de aguas tratadas. “El turismo puede tener impactos sociales positivos. Puede ser un gran generador de empleo rápido, si se articula bien”, señala Koechlin.

Las autoridades estiman que la recuperación plena del sector podría concretarse en 2026, si continúan las campañas de promoción internacional y la mejora de conectividad. Para Koechlin, la recuperación llegará, pero exige constancia y voluntad política: “El Perú tiene todo para ser líder regional. Lo que falta es continuidad, estrategia y creer de verdad en el turismo como una política de Estado, no como un recurso ocasional”, concluye. //

EN 2024, EL PERÚ RECIBIÓ UNOS 3,25 MILLONES DE TURISTAS INTERNACIONALES, UN CRECIMIENTO DEL 29% RESPECTO DE 2023, SEGÚN MINCETUR.



• TRATTORIA •

Mamma Lola

• PIZZERIA •

25 años



Miraflores:

📍 Av. Ernesto Diez Canseco 119

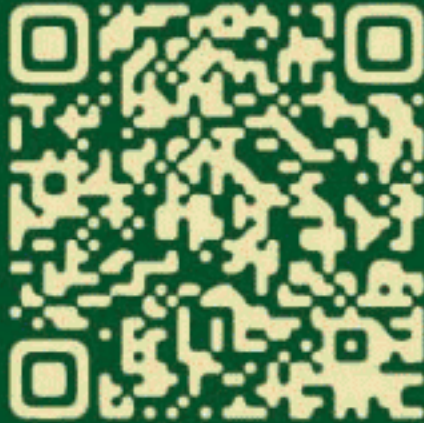
☎ 981 135 367

San Isidro:

📍 Calle Las Orquídeas 565

☎ 922 933 352

Información
y reservas



Estilo de vida

Desde moda hasta detalles artesanales, seleccionamos productos de marcas peruanas que celebran el talento local y harán especial cada intercambio navideño.

POR:
CELESTE PÉREZ

Regalos para todos



Juego de colección

@AMAMINERALI

♦♦ Una pieza única hecha con cristales de cuarzo 100% naturales, provenientes de Cerro de Pasco y Pisco. Cada cuarzo tiene una forma particular que lo distingue como pieza del ajedrez (rey, reina, alfil, caballo, torre y peón). Disponible en tienda física y vía web en amaminerali.com.



WOOFWEAR

Pasos con autenticidad

@ZENDARE.PE

♦♦ Con calzados hechos a mano en algodón, Zendaré se abre paso en el mercado local con uno de los zapatos más codiciados de la temporada: las balerinas. Cuentan con opciones de diversos colores y con detalles como moños en su web: zendare.pe.



ZENDARE



Para los 'pet lovers'

@WOOFFWEARR

♦♦ Woof & Wear es una marca local dedicada a personalizar prendas bordadas y cuadros con los retratos de los engreídos del hogar. Las poleras son su 'best seller' y tienen un costo de S/140 y S/145 con capucha. Pedidos por WhatsApp al 950 352 029 o vía IG.



MARCELO WONG

Belleza de la imperfección

@NUBE.FUEGO

♦♦ Las piezas de cerámica de la artista Brunella Brescia celebran la autenticidad a través de la imperfección. En la foto, vasos elaborados artesanalmente y pintados a mano (pueden entrar al microondas y lavavajillas). Consíguelas vía IG en @nube.fuego.



Puede descubrir el universo completo de Marcelo Wong (y elegir el regalo ideal) en marcelowong.com o visitando su galería en Mariscal La Mar 1339, Miraflores.



Amor para dar

@MARCELOWONGOFICIAL

♦♦ El bodegón en tonos verdes del artista peruano Marcelo Wong es un detalle que roba corazones esta Navidad. Conformado por piezas de cerámica en acabado mate, estas pueden acomodarse a gusto y crear diversas composiciones.



Maestro de la sazón

@GABUTEAU

♦♦ Pensado para los amantes de la parrilla, Gabuteau concibió su sofisticado mandil 102, en cuero, con asas ajustables en cuello y cintura, y bolsillos delanteros. A la venta en gabuteau.com y tiendas físicas.

GABUTEAU

NUBE FUEGO

NAT HAGO COSAS



Sello personal

@NAT.HAGOCOSAS

♦♦ Para el más original de tu lista de Navidad, las creaciones de la peruana Natalia Gutiérrez no tendrán pierde. Desde polos (en la foto), hasta imanes y mantas con frases icónicas, están disponibles en nathagocosas.tiendada.com y en Instagram.



A todo color

@ROMO.HANDMADE

♦♦ La marca peruana Romo rompe con los clásicos accesorios de cuero y propone destacar con tarjeteros en colores encendidos esta Navidad, que además son elaborados por artesanos peruanos. Encuentra esta y más propuestas en su IG @romo.handmade.

BITÁCORAS SOÑADORAS



Escribe tus sueños

@ANALIESPINO_

♦♦ La artista e ilustradora Analí Espino presenta regalos ideales para los más soñadores: bitácoras delicadamente bordadas para escribir, planear, manifestar y explorar el lado creativo el año que viene. Estas y más opciones de regalo vía IG @analiespino_.



Viajes

BOGOTÁ ENTRE TRADICIONES



POR:
SAMANTA ALVA



LA MEJOR ÉPOCA
PARA VISITAR BOGOTÁ
ES DE DICIEMBRE A
MARZO, CUANDO LOS
DÍAS SON MÁS SECOS
Y LA CIUDAD LUCE
DESPEJADA.

Más allá de sus museos y montañas, Bogotá es un tejido de prácticas que sobreviven en las manos de su gente. Hay un recorrido original que permite conocer la ciudad desde adentro: juegos, sabores y memorias que aún sostienen su identidad cotidiana.

Bogotá enamora desde el primer vistazo: una ciudad que brilla en tonos de ladrillo y atardeceres rosados, rodeada por montañas verdes que parecen custodiarla. Pero más allá de sus museos, conciertos y esa vida cultural inagotable, lo que realmente revela su esencia son las tradiciones que la sostienen.

Esta vez, descubrimos Bogotá desde las experiencias de Airbnb Originals, propuestas únicas creadas y guiadas por personas que no solo conocen su oficio, sino que lo representan. La ciudad se abrió así desde otro ángulo, menos turístico y más íntimo.

La primera experiencia nos llevó al corazón del tejo, el deporte nacional de Colombia. Aunque parezca sencillo arrojar un pesado disco metálico hacia un gran bloque de arcilla, el tejo tiene una complejidad social que supera cualquier regla escrita. En La Embajada, uno de los espacios más queridos para practicar este deporte —acompañado de cervezas y risas—, el olor a arcilla húmeda y la expectativa del estallido se vuelven parte del ambiente. Sobre la superficie de arcilla se colocan cuatro pequeños triángulos de pólvora, llamados mechas. Acertarles produce un estallido seco, un claro destello y un aplauso instantáneo.

Nuestro anfitrión, Daniel Lozano, también conocido como ‘El man del tejo’, nos enseñó que lo importante no es solo reventar la mecha, sino sentir el juego como un encuentro. El tejo es también un buen pretexto para reunirse, para celebrar lo impreciso, lo que falla y lo que finalmente acierta. El eco de cada explosión atravesaba la cancha como una risa compartida: corta, brillante, liberadora.

La segunda experiencia nos trasladó a un espacio distinto: la ceremonia de viche en Chichería Demente. El viche es un destilado artesanal de caña de azúcar, elaborado por comunidades afrocolombianas del Pacífico desde tiempos ancestrales. No es solo una bebida: es una herencia, un símbolo de resistencia, un territorio líquido que viaja de mano en mano.

1. CHICHERÍA DEMENTE CELEBRA LA COCINA HONESTA Y LOS SABORES DEL PACÍFICO COLOMBIANO. PUEDEN CONOCER MÁS DE SU PROPUESTA EN INSTAGRAM COMO @CHICHERIADEMENTE.

2. EL TEJO SE DISFRUTA MEJOR EN LA EMBAJADA, UN ESPACIO VIBRANTE Y DIVERTIDO. ENCUÉNTRALOS EN INSTAGRAM COMO @TEJOLAEMBAJADA.

3. EL VICHE, DESTILADO ANCESTRAL DEL PACÍFICO, GUARDA SIGLOS DE TRADICIÓN AFROCOLOMBIANA Y HOY SE COMPARTE EN CHICHERÍA DEMENTE COMO UN LEGADO VIVO.

FOTOS: AIRBNB



En Chichería Demente, la cocina está al centro del local como si fuera un escenario. Los insumos se muestran sin secretos —hierbas frescas, carnes, macerados— porque la honestidad culinaria es parte del concepto. Allí, guiados por el chef Christian Mcallister, que hablaba del viche como si fuera un pariente querido, degustamos distintas versiones: algunas herbales, otras punzantes, otras suaves como una historia bien contada. La cata ceremonial no solo explicaba su origen, sino que nos invitaba a entenderlo como energía, como vínculo comunitario, como legado vivo del Pacífico que hoy encuentra casa en Bogotá.

Los platos que acompañaron la cata tejían el mismo relato: sabores íntimos y contundentes, contruidos a partir de técnicas y memorias que viajan con la gente. Llegó un chicharrón de piel crujiente y alma suave, una mazorca nativa cocida a las brasas, empanadas de cola de toro que guardaban calor de hogar, y un arequipe hecho con leche cruda que cerraba todo con una dulzura antigua.

Al final, Bogotá se reveló no solo como una gran capital cultural, sino como una ciudad que permite entrar en sus tradiciones con generosidad. Desde el estruendo juguetón del tejo hasta el abrazo cálido del viche, Bogotá se muestra como una ciudad que todavía narra su historia a través de las manos que la sostienen. //



Experiencias únicas

Airbnb Originals reúne experiencias que solo existen dentro de la plataforma y que nacen de la visión de anfitriones reconocidos en sus disciplinas. Son propuestas singulares, íntimas y cuidadosamente diseñadas para revelar la esencia cultural de cada destino. En Bogotá, estos encuentros permiten vivir la ciudad desde adentro, guiados por quienes mejor la conocen y la celebran.

Convocatoria

TU MEJOR RECUERDO DEL AÑO

El viaje de tus sueños, el día de tu boda, el nacimiento de tu hijo... Queremos conocer cuál fue tu mejor momento de 2025 para publicarlo en estas páginas. Anímate a participar.

FOTOS: ISTOCK



NO HAY MEJOR FORMA DE DESPEDIR EL 2025 QUE RECORDANDO SUS MEJORES MOMENTOS, AQUELLOS QUE LO HICIERON ÚNICO Y QUE SE QUEDARÁN CON NOSOTROS PARA SIEMPRE.



En **Somos** deseamos cerrar el año celebrando aquello que realmente importa: los momentos que nos hicieron sonreír, emocionarnos, crecer o simplemente sentir que todo valió la pena. Por eso, lanzamos una convocatoria especial para nuestros lectores, una invitación a mirar atrás con cariño y a compartir aquel instante que iluminó 2025.

Puede ser grande o pequeño: un viaje inesperado, una reunión familiar que creías imposible, el nacimiento de alguien especial, un logro profesional, una amistad que volvió, una tarde cualquiera que se convirtió en tu favorita. Aquí no hay reglas ni magnitudes para definir cuál es ese momento relevante de los últimos meses. Lo esencial es que haya sido genuino, significativo y tuyo.

¿Cómo puedes participar?

Selecciona tu mejor recuerdo y rescata una fotografía de buena calidad de aquel momento (no importa si es vertical u horizontal, lo fundamental es que sea una imagen nítida, bien encuadrada y sin pixelear).

Luego, escribe un pequeño texto que acompañe la foto: cuenta los detalles del recuerdo, las emociones que experimentaste y por qué estás agradecido con esa vivencia. Por último, adjunta la imagen y tu texto al correo electrónico somos1@comercio.com.pe

con tu nombre y apellidos, tu edad y el distrito desde el que nos lees. El plazo máximo de recepción es el miércoles 17 de diciembre.

Los recuerdos más especiales serán publicados en nuestras páginas impresas, en una edición especial de fin de año. ¡Te esperamos! //



La foto que compartas puede ser horizontal o vertical, pero es importante que sea una imagen nítida, bien encuadrada y que la acompañes con un texto que describa el momento. Tienes hasta el 17 de diciembre para enviárnosla.

♦ **Patrimonio**

Proteger la historia

Testigo del Virreinato y de la gesta independentista, la Casona Boza y Solís, en Ayacucho, resiste entre grietas y techos fatigados. Tras meses de silencio oficial, el Estado ha pedido información para evaluar su restauración por primera vez en décadas.



ÓSCAR GARCÍA

FOTOS:
JOEL ALONZO

En la Plaza de Armas de Ayacucho, una hermosa casona resiste el paso del tiempo como símbolo de otras épocas. Es elegante, sólida, acogedora, aunque sus muros y techos que hace mucho fueron emblemas de poder y elegancia hoy muestran ya las grietas del abandono. La Casona Boza y Solís, actual sede de la Prefectura, es uno de los monumentos más valiosos del Centro Histórico de Huamanga. Y puede que también sea uno de los más frágiles.

Levantada hacia 1740 por orden del rey Felipe V, la propiedad fue construida por el corregidor y alcalde Nicolás Boza y Solís, un ciudadano español originario de las Islas Canarias. La obra se prolongó quince años y concluyó en 1755, convirtiéndose en residencia familiar y emblema de su autoridad en la ciudad. Como se recuerda, durante el Virreinato del Perú, Huamanga fue un importante núcleo administrativo y militar, y en esos años la



EL PATIO INTERIOR DE LA CASONA BOZA Y SOLÍS
POSEE LAS CARACTERÍSTICAS PROPIAS DE LA
ARQUITECTURA COLONIAL, ENTRE ELLAS SU PILETA
CENTRAL Y LAS COLUMNAS DE PIEDRA QUE SOS-
TIENEN TODA LA SEGUNDA PLANTA.



casona se consolidó como símbolo del poder colonial. Más de un siglo después, en 1822, el inmueble fue escenario de un episodio histórico y dramático: María Parado de Bellido, heroína de la independencia, fue encarcelada y torturada en sus celdas antes de ser fusilada por las fuerzas realistas.

Décadas más tarde, según las escrituras de la época, la casona fue vendida al Estado en 1937, con fines políticos y de museo. Desde entonces, el inmueble quedó bajo propiedad del Ministerio del Interior.

Hoy, recorrer sus ambientes es asomarse a un tiempo suspendido. Una puerta de madera claveteada con botones y llamadores de bronce abre paso al zaguán que conduce al primer patio, donde una pileta de piedra sobrevive al polvo. Lo rodean 21 columnas de piedra y 18 arcos de cal y canto que sostienen el segundo nivel. En su época de esplendor, la escalinata lateral que conectaba ambos pisos estaba cubierta de mosaicos sevillanos y protegida por un balaustre de madera: testimonio del refinamiento que alguna vez tuvo la casa señorial.

Pero ese esplendor se está apagando con el paso del tiempo, que ha empezado a hacer estragos en la estructura. “Es una de las casas más bonitas que hay en Ayacucho, pero tiene problemas que son visibles. Urge una restauración; de lo contrario, la casa se puede caer”, advierte el historiador ayacuchano Juan Perlacios, quien ha seguido la historia del inmueble durante décadas. Las lluvias torrenciales que azotan la ciudad entre diciembre y marzo causan desastres en el techo y dejan al descubierto el entramado de cañas y carrizos que lo sostienen. “Si no se interviene, un riesgo de colapso es real”, insiste.

La advertencia no es una exageración. A fines de octubre, el desprendimiento de parte de la estructura de una casona en el Centro Histórico de Huamanga, junto a la Iglesia de la Compañía, provocó la muerte de una persona y dejó a otras tres heridas. Las primeras investigaciones señalaron que las lluvias habían debilitado los cimientos y que el uso de cemento en antiguas reparaciones contribuyó al daño. El

◆◆ La Casona Boza y Solís, de dos plantas y paredes de cal y piedra, se ubica en el portal Constitución, exactamente frente a la Plaza de Armas de Huamanga.

◆◆ En la casa, se puede visitar la habitación donde fue recluida la heroína María Parado de Bellido. Fue una carceleta, situada a un lado de la puerta, pasando el zaguán.



FOTOS: JOEL ALONZO

EL SEÑOR NICOLÁS BOZA, DESCENDIENTE DE LOS PROPIETARIOS ORIGINALES. FUE EL RESPONSABLE DEL RETEJADO DE LA CASA Y EL ARREGLO DE LOS PISOS.

UNA MUESTRA DEL DETERIORO DE LA CASA. LOS TECHOS HÚMEDOS EMPIEZAN A DESPRENDERSE. EN ALGUNAS ZONAS, SE PUEDE VER EL CARRIZO QUE DEBERÍA ESTAR CUBIERTO.



accidente recordó, de forma trágica, que mantener las casonas históricas en abandono puede poner en riesgo tanto la memoria como la vida.

A diferencia de otros inmuebles coloniales de la ciudad —como la Casona del Marqués de Mozobamba, hoy centro cultural de la Universidad de Huamanga, o la Vivanco, convertida en museo—, la Casona Boza carece de un plan de conservación sostenido, cuenta Perlacios. Desde hace cinco años, los descendientes de la familia Boza han asumido parte de los costos de mantenimiento de manera filantrópica, financiando reparaciones urgentes como el retejado de los techos o el arreglo de los pisos. “Ellos han permitido que la casona se conserve, pero no es suficiente”, reconoce Perlacios.

Sin embargo, los esfuerzos privados no alcanzan. Nicolás Boza, descendiente de los antiguos propietarios, cuenta que incluso financiaron un estudio técnico que arrojó un diagnóstico preocupante. “En los últimos 20 largos años, hemos ido parchando, parchando, parchando... No se trata de arreglar una parte: todo está mal”, admite. El informe, elaborado por especialistas, estimó que la restauración integral demandaría una inversión de alrededor de un millón y medio de soles.

Alternativas para salvar el inmueble sobran. Hay quienes en Ayacucho plantean que la casona podría ponerse en valor mediante el mecanismo de obras por impuestos, que permiti-

ría a empresas privadas financiar la restauración a cambio de deducir el gasto de sus tributos. El problema no sería técnico, en ese escenario, sino burocrático. Durante años, la familia solicitó información y reuniones con autoridades para explicar la urgencia de intervenir, pero no recibió respuesta.

En las últimas semanas, algo parece haber empezado a cambiar para bien. Después de muchos meses sin respuesta, personal del Ministerio del Interior ha pedido ya la información completa sobre la casona: oficios, cartas, estudios y fotografías. Es un gesto inicial y suficiente para imaginar que su restauración podría comenzar a discutirse.

Mientras tanto, la Casona Boza sigue en pie, aunque cada temporada de lluvias amenaza con convertirla en ruina. Su deterioro pone en riesgo a quienes trabajan dentro y expone la fragilidad del patrimonio en una ciudad que vive sobre su historia. //

“
*LA CIUDAD DE
HUAMANGA TIENE UN
PATRIMONIO MATERIAL
INMENSO. PERO NO
TODO CUENTA CON EL
MISMO APOYO PARA
SU MANTENIMIENTO*

Juan Perlacios
HISTORIADOR Y DOCENTE

♦ **Tema de la semana**

PANDORA VUELVE A LA PANTALLA GRANDE

La tercera entrega de “Avatar” llega envuelta en elogios visuales. Su taquilla será clave para definir si habrá una cuarta o quinta película.

POR:
JORGE CHÁVEZ NORIEGA

El estreno de “Avatar: fuego y ceniza” es sin duda uno de los estrenos más esperados del año y, a la vez, la mayor prueba que enfrentará James Cameron desde que expandió el universo de Pandora. Programada para estrenarse este 18 de diciembre, en formatos IMAX 3D y 4DX, la película ha sido descrita como “un espectáculo visual impresionante” por sus primeros espectadores.

Diversas reseñas coinciden en que Cameron vuelve a demostrar su dominio técnico. La crítica ha destacado la construcción de nuevos

personajes, las escenas de batallas aéreas y una inmersión que confirma por qué esta saga ha redefinido el ‘blockbuster’ moderno.

Sin embargo, hay quienes argumentan que la fórmula narrativa se siente repetitiva: conflictos y dinámicas ya vistas, diálogos poco naturales y un tono que a veces cae en la “comicidad involuntaria”. Incluso, se advierte que la experiencia puede resultar agotadora, especialmente en 3D, por su duración (casi tres horas y media) y su densidad visual.

La presión comercial es enorme. Después de haber recaudado más de US\$2.300 millones con “Avatar: el sentido del agua”, la franquicia debe demostrar que mantiene su fuerza. El propio Cameron ha admitido que la continuidad de las partes 4 y 5 dependerá del desempeño de esta entrega. “Fuego y ceniza” no solo será evaluada por su impacto visual, sino por su capacidad de emocionar y sostener la saga.

El público decidirá si su llama sigue viva. //

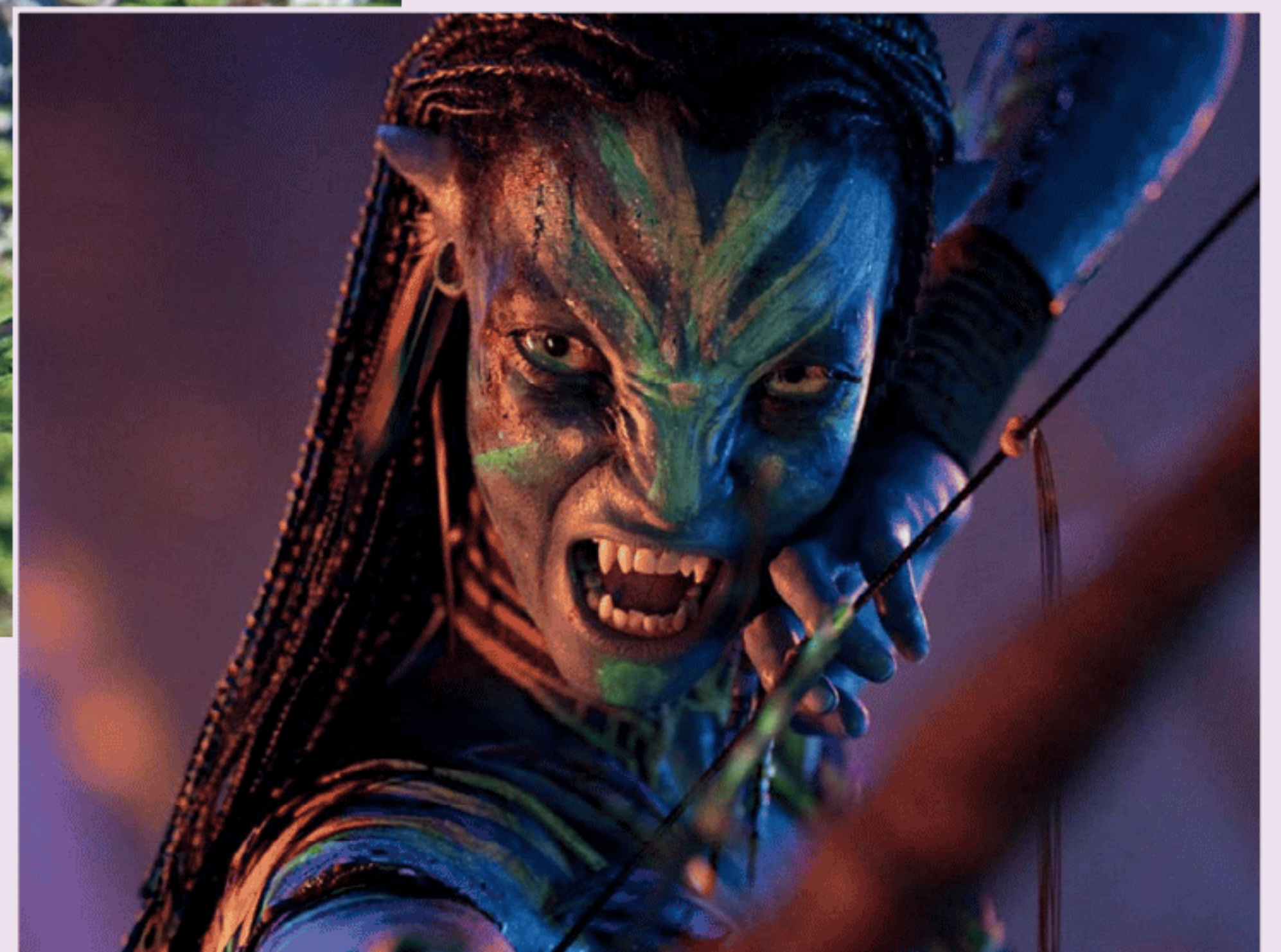
FOTOS: 20TH CENTURY STUDIOS



EL UNIVERSO DE AVATAR VUELVE A EXPANDIRSE CON NUEVOS CLANES, PAISAJES Y BATALLAS QUE CONSOLIDAN EL SELLO VISUAL DE LA SAGA.

Un espectáculo visual

“Avatar: fuego y ceniza”, a estrenarse el 18 de diciembre en Latinoamérica, marca el regreso de Jake Sully (Sam Worthington) y Neytiri (Zoe Saldña), ahora enfrentados a nuevas amenazas que obligan a los Na’vi a aliarse con grupos desconocidos y explorar territorios inéditos de Pandora.



♦ **Publicación**

Después de 17 años de travesía con el restaurante Mayta, su chef Jaime Pesaque tenía mucho por contar. Así nació su primer libro, “Mayta”, un viaje de exploración por fotografías, recuerdos, testimonios y recetas que buscan explicar la riqueza del Perú a través de su cocina.



GUARDIÁN DEL INSUMO

EL BAR ES UNA PARTE VITAL EN MAYTA, DESDE AQUÍ NACE PARTE DE LA EXPERIENCIA LÍQUIDA INSPIRADA EN INGREDIENTES COMO LA QUINUA O EL TUMBO, QUE ACOMPAÑAN LA CARTA.



JÉSSICA ALVA PIEDRA

Es una bendición haber nacido en un país como el nuestro. Uno de los más biodiversos del mundo, con una cordillera que nos atraviesa y protege, mirando a un océano bondadoso que nos alimenta y una Amazonía que enriquece y oxigena al mundo. El libro “Mayta”, de Jaime Pesaque, es un homenaje a esta tierra fértil que es nuestro Perú; un país con muchas heridas, pero con héroes y heroínas que trabajan desde el amanecer para ofrecer incomparables conchas y mariscos del mar de Paracas, cosechar el cacao cultivado desde tiempos precolombinos o el cushuro de los lagos altoandinos.

Ha demorado dos años en desarrollarlo. Muchas fotografías, viajes y testimonios acompañan esta exploración que resume 17 años de trabajo en Mayta, el restaurante de fachada marrón sobre la avenida La Mar con una cocina que experimenta con los ingredientes “hasta la última gota” (como se señala en el libro), buscando la trazabilidad de los productos y desperdiciar lo menos posible. Es recordar esta “tierra noble” que le dio su nombre, pues eso es lo que significa Mayta en lengua aymara.

“Nuestro trabajo es de exploración”, nos dice Jaime Pesaque. “El corazón de Mayta se llama Yachay, que es un taller de desarrollo y exploración [ubicado a media cuadra del local]. Quiere decir ‘aprendizaje’ en quechua. Aquí recibimos toda la información e insumos, todo decanta en el taller y alimenta a Mayta”.

EL CHEF JAIME PESAQUE
RODEADO DE PIEDRAS Y UNA
PEQUEÑA MUESTRA DE LOS
PRODUCTOS RECURRENTE
EN LA COCINA DE MAYTA
(@MAYTALIMA).

DIANA GONZALES

FOTO:
RICHARD HIRANO



Para integrar costa, sierra y selva en sus platos, y generar conocimiento, buscan trasladar el alma del Perú a su propuesta. Cada viaje es un aprendizaje no solo sobre los insumos, sino sobre la gente que está detrás, sobre sus tradiciones y sobre la forma en que piensan: “Eso nos alimenta para ejecutar este concepto que es un recorrido vinculado a nuestra cultura, insumos, productos y creatividad. Tratamos de hacer que nuestro espacio te transporte y viajes por todo el Perú. No solamente con el plato: hacemos una maqueta y buscamos emular los lugares de donde vienen los productos”, explica Pesaque, quien consigue que la imaginación nos traslade a las regiones del país.

EL REY DE LA SELVA

Su viaje más reciente ha sido a los bosques de Alto Mayo, en la Amazonía, y ya están preparando el siguiente —también a nuestra selva— para elegir los productos de temporada que implementará en el menú. Salen mucho a la sierra y a Ica (Paracas), por ser un paraíso de productos marinos. Aquí encuentran, en una caleta de producción muy pequeña y exclusiva para Mayta, las mejores conchas. De la sierra traen diferentes tipos de tubérculos como mashuas, ocas y papas; también cuyes y hierbas, como muña, chincho y paico.

De la selva buscan insumos de temporada que no se usen en Lima, como el cangrejo y los caracoles de río. “Nosotros descubrimos la anguila eléctrica. Nadie la había usado nunca en gastronomía y la trajimos hace un año y medio. Ahorita no es temporada, pero hemos tenido anguilas eléctricas que miden dos metros. Peces de temporada como la carachama o la doncella nos interesan mucho. La selva, al ser muy frondosa, tiene ramas que entran a los ríos y los peces se alimentan de sus frutos. Entonces tienen sabores particulares. La carachama, a pesar de no tener mucha carne, es muy sabrosa y da buen caldo”. Además, el caviar de la carachama (desovados en el borde de los ríos) es bastante celebrado en su cocina, así como las callampas (hongos selváticos que aparecen en esta temporada) y la

miel de abejas meliponas.

Buscan ser comunicadores y educadores, no solo con los turistas extranjeros, sino con los comensales locales que no siempre conocen los productos que posee el Perú. “Tenemos que ser promotores de lo nuestro. Hace 17 años, cuando abrimos Mayta, tomamos riesgos y empezamos a usar pescados que no se usaban mucho para poder educar. Asumimos un riesgo y nos costó”, recuerda el chef. En sus inicios, también trabajaron con quinua en alta cocina (cuando solo se consumía en el menú casero y hasta era poco apreciada en algunas mesas) y el majestuoso paiche (“el rey de la selva”, como le dice Pesaque).

“TENEMOS QUE SER PROMOTORES DE LO NUESTRO. HACE 17 AÑOS, CUANDO ABRIMOS MAYTA, TOMAMOS RIESGOS Y EMPEZAMOS A USAR PESCADOS QUE NO SE USABAN MUCHO PARA PODER EDUCAR. ASUMIMOS UN RIESGO Y NOS COSTÓ”

Jaime Pesaque
CHEF DE MAYTA





2/



3/

Hacia un lenguaje propio

El chef Jaime Pesaque busca distinguirse con una propuesta única, comunicar la cultura peruana desde su propio lenguaje. Todo este proceso lo cuenta en “Mayta”. ¿Qué se encontrará en sus más de 240 páginas? El prólogo del chef Joan Roca, las fotografías de Jéssica Alva, recetas y el detalle de los productos de nuestro país, además de un registro histórico de uno de los restaurantes más importantes del país y el mundo. El libro “Mayta” se puede comprar en el restaurante Mayta (Av. Mariscal La Mar 1285, Miraflores) y en la librería Babel.



FOTOS: JÉSSICA ALVA PIEDRA

1. ASÍ SE MUESTRA EL MOMENTO 6 DE LA EXPERIENCIA MAYTA, DE 11 MOMENTOS EN TOTAL. LA VAJILLA ESTÁ HECHA DE PECES.

2. EL CÓCTEL PAPA SECA ES A BASE DE MIEL DE PAPA NATIVA HUAYRO E INFUSIÓN HERBAL DE PAICO, HUACATAY Y MUÑA.

3. LAS CONCHAS PARACAS PROTAGONIZAN EL MOMENTO 2 DE LA EXPERIENCIA, QUE BUSCA DESTACAR MÚLTIPLES INGREDIENTES.

Pesaque tiene mucho por contar y en este libro explica lo que es el Perú a través de Mayta. Busca narrar nuestra tierra.

Aunque tiene recetas de platos y coctelería, no es un recetario, pues sería complejo prepararlos en casa. Sin embargo, sí nos acerca a toda esa inmensa despensa nuestra —con tucupí, charapita, tumbo, pacay y los más de 100 ingredientes provenientes de todo el país—, investigada y celebrada en el restaurante nombrado recientemente como número 11 en la lista Latin America’s 50 Best Restaurants.

Definitivamente, aquí es posible saborear el Perú. //



EL CHEF JAIME PESAQUE SOSTIENE AL REY DE LA SELVA, EL PAICHE. ESTE PEZ, QUE PUEDE PESAR ENTRE 220 Y 250 KILOS, ES PARTE DE LA CARTA DE MAYTA DESDE SUS INICIOS.

Circo beat



POR: **VÍCTOR IDROGO / ICÓNICA**
@victoridrogo_



VALENTINA ASTUHUAMÁN

1/

Musas y creador. Cristiana Myburgh y Nati Muñoz posan junto al diseñador Matt Couture en el Perú Art Fashion Show Edición IV. Instituto SISE, Miraflores.

2/

Talentos de los fogones. Ibán Acosta, Marcelo Peirano y José Arias celebran el lanzamiento del libro “40 años Perú Runners. La historia del running que transformó el Perú” en el edificio histórico del diario El Comercio. Centro de Lima.

3/

Por amor al deporte. Ibán Acosta, Marcelo Peirano y José Arias celebran el lanzamiento del libro “40 años Perú Runners. La historia del running que transformó el Perú” en el edificio histórico del diario El Comercio. Centro de Lima.

4/

Fotogénicas. Ariana Ardiles y María Gracia Carbone, regias en la apertura del primer Todomoda Beauty Store en Perú. Mallplaza Angamos, Surquillo.



VALENTINA ASTUHUAMÁN

VALENTINA ASTUHUAMÁN



3.

5.

8.



Los eventos más destacados de la semana tienen espacio para todos: amigos, colegas de trabajo, compañeros de cuatro patas y más. Reunimos las mejores postales en esta nota.



6.

VALENTINA ASTUHUAMÁN



7.



9.

5/

Mejores amigos.

Sussan Vásquez y Pelusa lo pasan bien en la conferencia de prensa de la carrera Wufathon 4K. Hotel Inside, Miraflores.

6/

De a dos.

Jaime Herrera y Helena Gereda se dan cita en el cocktail y subasta Corazones Intervenido, de la ONG Red de Corazones. Hotel Real Intercontinental, Miraflores.

7/

Líderes.

Alejandra Rodríguez Larraín, Víctor Rivera López, Mario Cortijo y Javier Calvo Pérez presiden la conferencia de prensa de la carrera Wufathon 4K. Hotel Inside, Miraflores.

8/

Entre patas.

Daniel Hernández, Santiago Olaechea y Santiago Bulos en el preopening de DaDÁ, la clásica casona de Barranco.

9/

Sonrisa cautivadora.

Bruna Bassitt disfrutan del almuerzo de Sensorial Models en Amador Rooftop, San Isidro.

**¿QUIERES QUE
TU EVENTO SALGA
EN CIRCO BEAT?**

Escríbenos a:

mariana.icochea@comercio.com.pe
wendy.amanzo@comercio.com.pe

VALENTINA ASTUHUAMÁN



11.

VALENTINA ASTUHUAMÁN



12.

14.



15.



10.

VALENTINA ASTUHUAMÁN



13.

10/

Con el corazón en la meta. Tomás De Col, Juan Carlos González, Adolfo Artadi y Yanira Dávila participan del lanzamiento del libro por los 40 años de Perú Runners. Centro de Lima.

11/

De gala. Sonia Cunliffe y Carlos Llosa acuden a la cena benéfica a favor de la organización Ayudando Abrigando. Osteria Convivium, San Isidro.

12/

Piezas con propósito. La artista Marian Kaufmann junto a un corazón intervenido del cocktail y subasta a favor de la ONG Red de Corazones. Miraflores.

13/

Compromiso con el futuro. Katherine Dávila, Joelma Galdós, Luciana Visnevski y Willy Lagos celebran que Continental Travel se posicionó como la primera agencia de viajes en el Perú con Certificación Carbon Measured. San Isidro.

14/

Guapas. Alana Brunetti, Chay Reinicke y Sofía Trovatti en el almuerzo de Sensorial Models en Amador Rooftop. San Isidro.

15/

Bajo su mirada. Armando Williams da la bienvenida a su exposición "Paisajes" en VOMA & Amigos, San Isidro.

17.



VALENTINA ASTUHUAMÁN

16.



16/

De colección.

Gonzalo 'Paiva' Rodríguez Larraín, Alejandra Rodríguez Larraín y José Manuel Jurado en la presentación del libro por los 40 años de Perú Runners. Centro de Lima.

17/

Amor del bueno.

José Miguel de Ita disfruta de la conferencia de prensa de la Wufathon 4K con los tiernos Ramón y Ramona. Hotel Innside, Miraflores.

20.



VALENTINA ASTUHUAMÁN

19.



20/

Reinas de corazones.

Thessa Navarro, Rocío Saavedra, Janice Rodrigo y Micaela Beltrán, contentas en la velada Corazones Intervenidos, en pro de la ONG Red de Corazones. Hotel Real Intercontinental, Miraflores.

19/

Encuentro con el arte.

Mónica de la Villa y Nicole Franchy, presentes en la inauguración de la exposición "Paisajes" de Armando Williams. VOMA & Amigos, San Isidro.

18/

En dupla es mejor.

Miguel Hernández y Fiorella Garofolin no se pierden la cena benéfica de la organización Ayudando Abrigando. Ostería Convivium, San Isidro.



18.

VALENTINA ASTUHUAMÁN

♦ **Exposición**

A través de doce piezas escultóricas que conforman un espacio dedicado al ocaso de los objetos, y otros simbolismos, el artista Abel Bentin transforma la belleza clásica en formas corrompidas y vulnerables, que ya tienen las horas contadas.

El arte de la decadencia



POR:
ÁNGEL NAVARRO
FOTOS: **JORGE ANAYA**



EL ARTISTA PERUANO PRESENTA
DESPUÉS DE SIETE AÑOS SU
PRIMERA EXPOSICIÓN INDIVIDUAL,
UNA PROPUESTA QUE REFLEXIONA
SOBRE LA DECADENCIA MATERIAL
Y SIMBÓLICA.

S ucede que algunas de las esculturas más imponentes del mundo presentan cada vez más signos de decadencia. En Atenas, por ejemplo, los mármoles del Partenón ceden a la erosión del viento. Las piedras de Chichén Itzá, en México, se quiebran por la cristalización de las sales internas. Mientras tanto, el Monte Rushmore pasa mensualmente por un proceso de ‘peeling’ para quitar “granitos” de las caras de los expresidentes.

Uno debería preguntarse, entonces, qué pasa con algunas de las piezas de menor envergadura que, a falta de atención constante, quedan a merced de la gracia de las palomas o de algún artista dispuesto a dejar constancia de su propia existencia. Ante tanto olvido, Abel Bentin decidió olvidarse de su propio “retiro” para presentar “El silencio de las fuentes”, una muestra sobre la decadencia inevitable de los objetos que alguna vez fueron majestuosos.

[DES]COMPOSICIÓN CREATIVA

Todo comenzó a principios de este año, cuando en Ciudad de México presentó la exposición “Derrame”. Bentin armó una pequeña fuente de la cual emanaba una materia oscura, símbolo de la descomposición. El líquido negro lo acompañó durante cinco meses, junto a la idea de encerrarlo dentro de esculturas incapaces de contenerlo. Y así fue: hoy el líquido inunda sus redes sociales, a veces como una carita sonriente a su lado, otras cubriéndolo por partes.

“Hay algo espiritual en crear belleza clásica para luego transformarla, corromperla”, menciona Bentin, quien elaboró a mano cada una de las piezas que, en su conjunto, componen una suerte de jardín. Se trata de un proyecto con varias capas de profundidad, encontrándose en segunda instancia —luego de la representación física— un presentimiento profético: “Estamos viviendo el fin de algo y el comienzo de algo distinto”, enfatiza el artista con cierto alivio.

La exposición pretende mos-



LAS “FUENTES”, ASÍ COMO TODAS LAS PIEZAS ESCULTÓRICAS DE ESTA EXPOSICIÓN, ESTÁN ELABORADAS CON RESINA, ARENA, METAL Y PINTURA DE URETANO.



EL DATO

La muestra, que reúne esculturas, iluminación y piezas de audio en un recorrido inmersivo, se presenta en la galería Ginsberg+Tzu (Santa Cruz 1068, Miraflores) solo hasta este 15 de diciembre. El ingreso es libre.

“OSTRA”, DE ABEL BENTIN, ES PARTE DE ESTA NUEVA EXPOSICIÓN CURADA POR DANIEL BERNEDO EN COLABORACIÓN CON CIENTO ESTUDIO.



trar ese colapso en varios niveles y, en ese juego simbólico, exhibir la decadencia personal, cultural y social. “Lo lógico sería ir en contra de ella, pero estamos viviendo algo mucho más grande que nosotros, y a veces nos gana”, dice, convencido de una promesa implícita dentro de su propuesta: el cambio.

Las preguntas sobre un futuro posdecadente las entrega plácidamente a la incertidumbre. Y la decadencia de estos tiempos el artista la explica a través del péndulo histórico. “Es un proceso natural”, afirma. En paralelo, vive su presente mientras diseña la vajilla de restaurantes como La Mar o Astrid & Gastón. Empieza su día, se levanta y ve las grietas en las paredes, observa las cerdas gastadas del cepillo y esos hilos que se despuntan en la ropa. Y, antes de llegar a una conclusión, su mente se dispersa por completo.

De ahí que este proceso hubiese sido imposible de realizar sin la obsesión que invade todos los aspectos de la vida de Bentin. “Mi mente es caótica. Soy aplicado, pero me cuesta concentrarme, tengo lagunas creativas, soy disperso”, enfatiza el artista, antes de volver a consultar cuál era la pregunta que estaba respondiendo.

¿Le pones un nombre a tal dispersión?, le repito. “No tengo un diagnóstico formal —responde—.

No sería responsable usar términos clínicos como muchos lo hacen. Eso sí sería decadente”.

♦ **En portada**

Lo que empezó como un ballet incomprendido en Rusia hoy es una de las tradiciones más queridas de la Navidad. En el Perú, “Cascanueces” late con la misma fuerza que en el resto del mundo: bailarines y miles de familias transforman cada diciembre esta obra en una cita mágica, donde la música de Tchaikovsky enciende la misma emoción generación tras generación.



CELESTE PÉREZ

FOTO:
RICHARD HIRANO

Clásico de Navidad



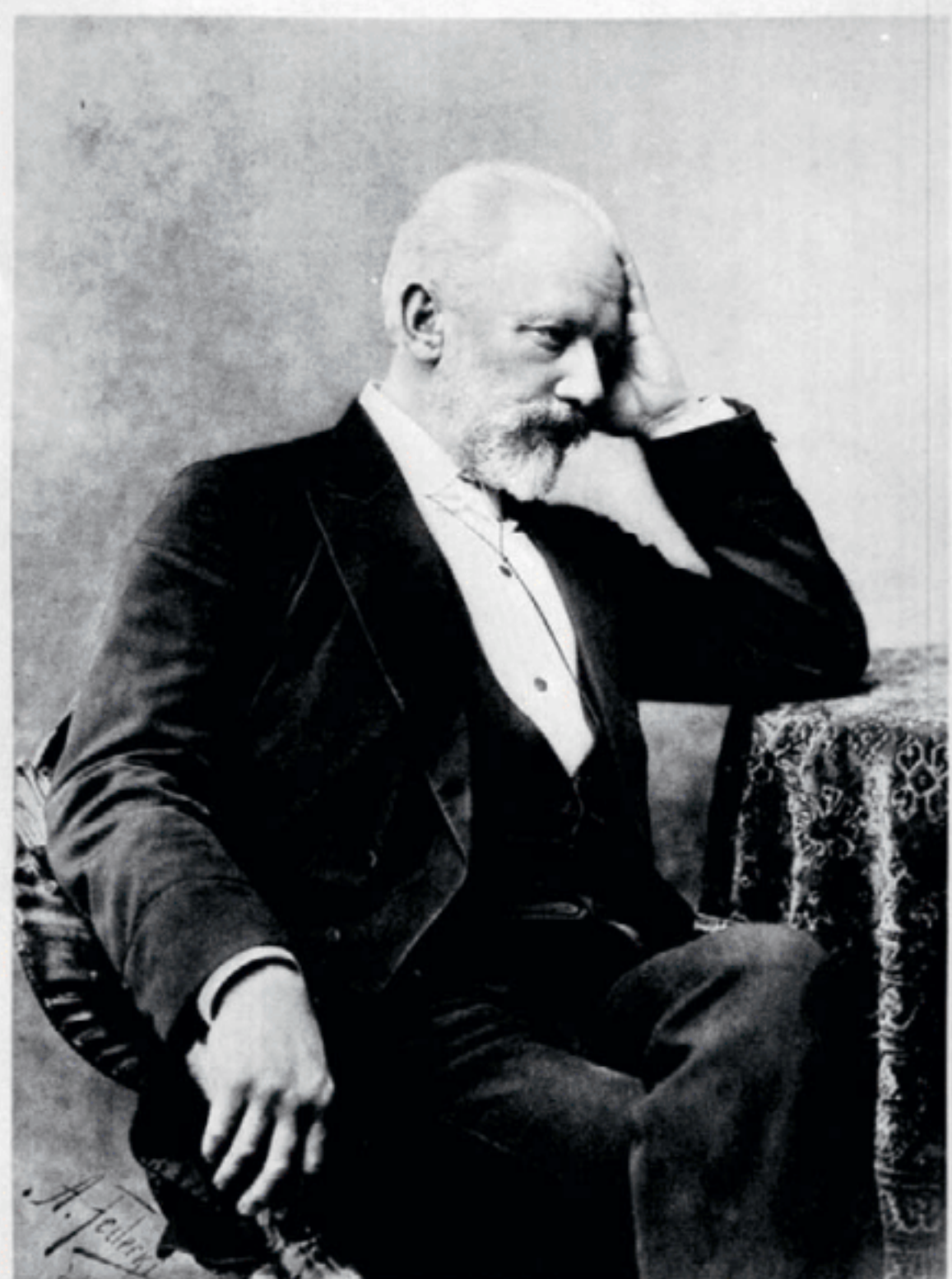
LA TEMPORADA MÁS LARGA DE "CASCANUECES" EN EL PERÚ LA LIDERA EL BALLET MUNICIPAL DE LIMA, CON 18 FUNCIONES HASTA EL 26 DE DICIEMBRE PRÓXIMO. EN LA FOTO, MARÍA FERNANDA DE OLIVEIRA (CLARA) Y ASCHLLY FERNÁNDEZ (CASCANUECES).



ay sonidos que anuncian la llegada de diciembre incluso antes de mirar el calendario. Uno de ellos es la 'suite' de "Cascanueces", esa melodía que parece hecha de cristal y nieve, capaz de transformar cualquier rincón de la ciudad en un escenario encantado. En Lima, desde las primeras semanas del mes, este clásico regresa a casa como refugio para la magia de la Navidad (al menos, por unas semanas).

Remontándonos en el tiempo, la historia de "Cascanueces" dista mucho de ser tan luminosa como el telón que se abre cada fin de año en diversos teatros del mundo. La obra que hoy es un fenómeno global, un ritual familiar y un punto de encuentro intergeneracional, estuvo a punto de no existir. Ni siquiera contó, en su nacimiento, con el entusiasmo de su propio compositor. Lo que ahora celebramos con devoción en el Perú y en el mundo, nació de dudas, objeciones y

FOTOS: GETTY IMAGES



IZQ. TCHAIKOVSKY NO ESTABA CONVENCIDO DE DARLE VIDA A LA HISTORIA DE "CASCANUECES" CON SUS COMPOSICIONES. SIN EMBARGO, TERMINÓ CREANDO LAS MELODÍAS DE UN CLÁSICO NAVIDEÑO MUNDIAL.

ABAJO. AL COREÓGRAFO ESTADOUNIDENSE GEORGE BALANCHINE SE LE ATRIBUYE LA EXPLOSIÓN DE "CASCANUECES" A ESCALA MUNDIAL, POSICIONÁNDOLO COMO UNA TRADICIÓN EN EE.UU. DESDE LOS AÑOS 50.



A DIFERENCIA DE LA APUESTA LOCAL, EN LOS PAÍSES NORTEAMERICANOS Y EUROPEOS LAS RATAS SON INTERPRETADAS POR ADULTOS, MIENTRAS QUE LOS SOLDADOS DE PLOMO POR NIÑOS.



ARRIBA. MIKHAIL BARYSHNIKOV, RECONOCIDO COMO EL MEJOR BAILARÍN DE BALLET VIVO EN EL MUNDO, MIENTRAS INTERPRETA AL ACOMPAÑANTE DEL HADA DEL AZÚCAR, CUANDO DESTACABA COMO BAILARÍN PRINCIPAL DEL NEW YORK CITY BALLET.

un recibimiento frío incluso estando en el país más grande del mundo.

Quizá ahí reside parte de su encanto: "Cascanueces" es un milagro artístico, una historia que, contra todo pronóstico, se convirtió en un símbolo universal que prevalece en el tiempo a punta de encanto navideño.

EL CLÁSICO QUE CASI NO SUCEDE

A finales del siglo XIX, el coreógrafo Marius Petipa decidió transformar el cuento "El cascanueces y el rey de los ratones" de E. T. A. Hoffmann en un ballet. La versión literaria era oscura y extraña. Para hacerla más amable, Petipa tomó como referencia una adaptación más ligera de Alexandre Dumas. Aun así, la idea no convenció del todo a Tchaikovsky.

El compositor, aún marcado por la muerte de su hermana y abrumado por

el reciente éxito de "La bella durmiente", aceptó el encargo sin entusiasmo. Se dice que le parecía una historia frágil y demasiado infantil para convertirse en una obra monumental. Pero ese no fue el único obstáculo: Petipa enfermó y dejó el proyecto en manos de Lev Ivanov, su asistente, quien terminó de dar forma a la pieza que pasaría a la historia.

Cuando "Cascanueces" se estrenó en San Petersburgo en 1892, la recepción fue tibia: las críticas consideraron que la trama era confusa. A los bailarines les resultó extraño que el protagonismo recayera más en los niños que en los solistas adultos, y se dice que incluso la prensa señaló que la partitura, hoy celebrada por su belleza, era excesiva para una historia tan simple. Nadie imaginó que ese mismo ballet terminaría dominando las temporadas navideñas del mundo.

— “
MÁS QUE UNA TRADICIÓN,
SE HA CONVERTIDO EN
UN PUENTE CULTURAL
QUE UNE GENERACIONES
Y PAÍSES, QUE LOGRA
CONECTAR A NIÑOS,
JÓVENES Y ADULTOS EN
UN MISMO UNIVERSO

Rosie Schottland

DIRECTORA DE BALLET CLÁSICO

Fue recién en los años cincuenta del siglo pasado que llegaría la gloria. Las compañías estadounidenses la adaptaron y la llevaron de gira, de la mano del reconocido coreógrafo George Balanchine. El resto es historia: “Cascanueces” se convirtió en un ritual global que, cada diciembre, miles de familias incluyen en su calendario de fin de año.

Como toda gran obra, “Cascanueces” está rodeada de pequeños secretos. Para la pieza “Danza del Hada de Azúcar”, por ejemplo, el compositor usó un instrumento poco conocido entonces, la celesta, cuyo sonido cristalino era perfecto para crear un ambiente sobrenatural. Tchaikovsky, temeroso de que otros compositores lo copiaran, lo mantuvo oculto hasta el estreno. Otro detalle importante es que la protagonista a veces no se llama Clara, sino Marie, dependiendo de la tradición nacional que se siga. Asimismo, el rol del Cascanueces (hoy uno de los más esperados) es originalmente más breve en la versión rusa, seguida por la versión estadounidense.

TRADICIÓN PARA COMPARTIR

En el Perú, “Cascanueces” llegó para quedarse hace más de tres décadas. Específicamente, con el Ballet Municipal de Lima ya son 38 años de puestas continuas: tiempo en el que la tradición se ha consolidado hasta volverse un ritual familiar. No es raro que padres que lo vieron de niños regresen ahora con sus propios hijos; o que abuelos acompañen a nietos que, quizá, viven su primera experiencia en el ballet.

“En el Perú ya es una tradición navideña, así como en el resto del mundo”, recuerda Patricia Cano, fundadora del Ballet Municipal de Lima. “Cascanueces’ da la bienvenida a la Navidad. Hay familias que ya tienen como plan venir a verlo incluso el mismo día de la Navidad, en una pausa entre la prisa por los regalos, la cena y las preocupaciones de la vida misma”, añade la otrora primera bailarina.

El vínculo del público peruano con este ballet tiene que ver con la nostalgia y con la fuerza del trabajo artístico local. Elencos como el Ballet Municipal, el Ballet Nacional del Perú y compañías independientes han logrado, año tras año, mantener viva la magia, incluso en escenarios cambiantes.

Patricia Cano lo sabe mejor que nadie. Durante años interpretó a la Hada Confite —el rol más delicado y emblemático del ballet navideño— cada 25 de diciembre.



— “ —
VOLVER AL ESCENARIO
CADA NAVIDAD ERA
MÁGICO. ESTA ES MI
ÚLTIMA TEMPORADA,
Y LA ATESORARÉ EN MI
CORAZÓN POR SIEMPRE

Viviana Gutiérrez Tagle
 PRIMERA BAILARINA

LA DANZA DEL HADA CONFITE ES UNO DE LOS PERSONAJES MÁS COMPLEJOS Y HERMOSOS DE LA HISTORIA. EN LA FOTO, VIVIANA GUTIÉRREZ (HADA CONFITE) Y SANTIAGO GIL (ACOMPAÑANTE DEL HADA CONFITE).

“Siempre me tocaba interpretarla en la función de Navidad, lo que lo hacía aún más mágico. Ahora, como maestra, lo más lindo es poder volcar mi experiencia en las chicas de la compañía... Ponemos magia en cada interpretación, y eso es lo que nos hace conectar con más de una generación”, precisa.

QUIÉNES HACEN LA MAGIA REALIDAD

Para Viviana Gutiérrez Tagle, primera bailarina del Municipal e intérprete de la Hada Confite, esta Navidad es especial. Es su última temporada en “Cascanueces” después de años de dedicación. “Lo más lindo es ver el teatro lleno, que la gente se emocione tanto que reserve entradas desde que salen a la venta. Esa es nuestra vitamina”, confiesa. Desde noviembre, los ensayos son intensos y las funciones se extienden hasta fin de año. “Volver al escenario cada Navidad era mágico. Esta es mi última temporada, y la atesoraré en mi corazón por siempre”, reflexiona emocionada.

En Surco, donde se presentó una de las versiones más esperadas (a fines de noviembre e inicios de diciembre), Rosie Schottland, directora del montaje, la describe como una experiencia que va más allá del espectáculo: “Más que una tradición, se ha convertido en un puente cultural que une generaciones y países. Conecta a niños, jóvenes y adultos en un universo imaginario lleno de esperanza”.

Para ella, la clave está en la enseñanza. “Ese amor por lo que hago, unido a

ESCUELA ROSIE SCHOTTLAND

BALLET NACIONAL



LA PUESTA EN ESCENA DEL BALLET NACIONAL DEL PERÚ ES DE LAS MÁS ESPERADAS CADA NAVIDAD. ACTUALMENTE, LAS LOCALIDADES PARA SUS DOS FECHAS ESTÁN AGOTADAS.

Tercera llamada: las compañías que dan vida al Cascanueces

BALLET MUNICIPAL DE LIMA

Días: hasta el próximo 26 de diciembre

Lugar: Teatro Municipal de Lima

Entradas en: Teleticket (pocos lugares disponibles)

BALLET NACIONAL DEL PERÚ

Días: 13 y 14 de diciembre

Lugar: Ministerio de Cultura

Entradas agotadas

BALLET CLÁSICO DE SAN PETERSBURGO

Días: 13 y 14 de diciembre

Lugar: La Cúpula de las Artes

Entradas en: Teleticket (pocos lugares disponibles)

INSIDE BALLET

Días: 13 y 14 de diciembre

Lugar: Teatro Plaza Norte

Entradas en: Teleticket (pocos lugares disponibles)

UN PERSONAJE CLAVE EN LA HISTORIA ES DROSSELMEYER, PADRINO DE CLARA, RELOJERO Y FABRICANTE DE JUGUETES. ÉL ES QUIEN, POR NAVIDAD, LE OBSEQUIA EL CASCANUECES.



EL BALLET MUNICIPAL APUNTA QUE “CASCANUECES” ES LA PUESTA EN ESCENA MÁS GRANDE Y LARGA DE SU HISTORIA: LA TEMPORADA DURA ALREDEDOR DE UN MES Y PARTICIPAN CERCA DE CIENTOS BAILARINES. EN LA FOTO, MARÍA FERNANDA DE OLIVEIRA COMO CLARA.

AUNQUE MUCHOS DE LOS ESCENARIOS SE CREARON CON CGI, “EL CASCANUECES Y LOS CUATRO REINOS” ES UNA DE LAS CINTAS DE DISNEY CON MAYOR CANTIDAD DE VESTUARIOS Y PELUCAS POR PERSONAJE.

EFE DISNEY



RICHARD HIRANO



EN ALGUNOS PAÍSES DEL MUNDO, COMO EL REINO UNIDO, EL CASCANUECES ES INTERPRETADO POR EL BAILARÍN PRINCIPAL HACIENDO USO DE UNA MÁSCARA.

Para ver en casa

♦♦ En 2018, Disney adaptó el clásico a la pantalla grande, con la cinta “El Cascanueces y los Cuatro Reinos”, una versión libre del ballet tradicional que reimaginó la fantasía con mayor profundidad narrativa. Fue protagonizada por Mackenzie Foy (Clara) y contó con la participación de Keira Knightley como el Hada del Azúcar, Morgan Freeman como Drosselmeyer y Helen Mirren como Madre Jengibre. En streaming se encuentra disponible vía Disney+.

la paciencia y la dedicación, es lo que permite construir la armonía escénica. Solo así el espectador puede sentir que está presenciando un sueño hecho movimiento”, dice.

UN RETO FÍSICO Y EMOCIONAL.

Del lado del Ballet Nacional del Perú, los bailarines principales viven la temporada con la intensidad de una maratón artística. Ariam León, bailarín principal y Príncipe del Azúcar en la adaptación de Rosie Schottland, lo resume así: “Cascanueces’ es mucho más que un ballet; es un ritual cultural que une a generaciones

enteras”. Para él, la obra representa ese instante del año en el que la fantasía se vuelve posible. “Es una obra muy exigente físicamente, pero también demanda frescura, magia y una interpretación honesta”, indica.

En tanto, Luis García, intérprete del Cascanueces en la adaptación del Ballet Nacional del Perú, enfrenta la temporada con un sentido profundo de responsabilidad. “La gente viene con recuerdos, expectativas y con la ilusión de vivir otra vez esa magia. Mi trabajo es lograr que en cada función se sienta viva, especial y auténtica”, precisa sobre la puesta en escena que ya cuenta con localidades agotadas y solo contará con dos funciones, hoy y mañana, en el Auditorio Los Incas del Ministerio de Cultura.

Desde la dirección artística del Ballet Nacional, Grace Cobián observa no solo el impacto artístico, sino también el social de esta historia navideña. “Demuestra el crecimiento de la compañía y su conexión con el público”, afirma. “Miles de personas siguieron nuestras redes y agotaron las entradas. Eso confirma que el ballet no es elitista ni lejano: les pertenece a todos y crea memorias colectivas”, concluye.

Al final, “Cascanueces” es un fenómeno difícil de explicar con lógica. Es disciplina, técnica y exigencia, sí; pero también emoción, memoria, símbolo. Es un ballet que nació frágil y se volvió gigante. Un ballet que no pretendía ser eterno y terminó abrazando al mundo.

En el Perú, el sueño de Clara también se mantiene intacto con las melodías de Tchaikovsky, bailes inolvidables y la nieve que cae, aún en pleno verano. //

Coleccionable

COCINAR NUNCA FUE TAN FÁCIL

El Comercio presenta Cocina Práctica, una colección de utensilios modernos y funcionales que transforman la rutina culinaria. Siete entregas con recetarios incluidos para cocinar mejor, más rápido y con resultados impecables en casa.

POR:
SAMANTA ALVA

En la cocina cotidiana hay un deseo que siempre se repite: hacerlo todo más fácil, más rápido y con mejor sazón. No se trata solo de cocinar, sino de disfrutar el proceso, de sentir que cada paso fluye con orden y precisión. Pensando en quienes buscan esa experiencia más práctica y placentera, **El Comercio** presenta Cocina Práctica, una colección diseñada para transformar la manera en que nos movemos entre ingredientes, utensilios y sabores.

Compuesta por siete entregas semanales, esta serie reúne herramientas esenciales de la marca Piacenza, reconocida por su durabilidad, diseño inteligente y capacidad para simplificar tareas de todos los días. Cada utensilio viene acompañado de un recetario ilustrado, con ideas accesibles que permiten aprovechar al máximo todas las piezas: desde cortes perfectos hasta preparaciones rápidas y

La primera entrega

La colección comienza con la mandolina multifunción, elegida por su capacidad de simplificar tareas cotidianas. Con cortes uniformes y rápidos, permite avanzar con fluidez en cada preparación. Es el punto de partida perfecto para descubrir cómo un buen utensilio puede cambiar por completo la experiencia de cocinar.



CADA ENTREGA VIENE ACOMPAÑADA DE UN RECETARIO ILUSTRADO. ESTÁN DISPONIBLES SEMANALMENTE EN QUIOSCOS DE TODO EL PAÍS Y EN LA WEB COLECCION-SELCOMERCIO.PE.

libres de complicaciones.

La colección se inicia con la mandolina, ideal para obtener rebanadas uniformes en segundos y dar un aspecto profesional a platos sencillos. Le siguen el cortador multifuncional, el deshilachador con pelador, la tabla para descongelar, la tijera de cocina, la picadora manual con salvamanteles, el cuchillo japonés y la olla arrocera, cada uno pensado para resolver necesidades reales dentro de casa.

Con un precio de S/39,90 por entrega y distribución en todo el país, Cocina Práctica acerca a los lectores herramientas confiables, funcionales y fáciles de limpiar, perfectas para quienes desean optimizar tiempo y mejorar resultados sin esfuerzo. Una invitación a redescubrir la cocina desde la eficiencia, pero también desde el disfrute. Cocinar bien no siempre exige técnicas complejas. A veces, basta con tener a la mano la herramienta adecuada. //



Salmón

con costra de ajonjolí y sillao

INGREDIENTES

- 2 filetes de salmón
- 1 cda de ajonjolí blanco
- 1 cda de ajonjolí negro
- 1 cda de sillao (salsa de soya)
- 1 cdita de miel
- 1 cdita de aceite de ajonjolí o vegetal
- Sal, pimienta y limón sutil para servir

PREPARACIÓN

1. Seca los filetes con papel absorbente y salpimienta suavemente.
2. Mezcla el sillao con la miel y pincela la parte superior del salmón.
3. Espolvorea con el ajonjolí, presionando para que se adhiera.
4. Calienta la sartén con el aceite y cocina el salmón 3-4 minutos por lado, comenzando por el lado de la costra.
5. Sirve con unas gotas de limón sutil.

TIP
Acompaña con arroz blanco o una ensalada fresca de pepino y jengibre.

Perfil

KARLA WONG

Con una especialización en el MIT, la peruana ha entrado en escena en el competitivo mundo de la tecnología, dominado principalmente por figuras masculinas. Desde Amazon Web Services, busca impulsar el talento femenino.

“Hay una intención en Amazon de posicionar mujeres referentes”



POR:
JULIO VIZCARRA



En una tarde bastante agitada, marcada por la última conferencia del icónico Werner Vogels, director de tecnología de Amazon, en el cierre del evento AWS re:Invent, Karla Wong aparece entre los pasillos interminables del Venetian, caminando con la naturalidad de una mujer que ya no necesita demostrar nada. Las Vegas es una ciudad futurista, de luces exageradas y promesas fugaces, en donde todo parece diseñado para distraer, salvo la historia de la peruana que obliga a ser escuchada desde el primer momento: lo de ella es el relato de cómo una niña

curiosa acabó siendo una de las voces más influyentes de Amazon Web Services (AWS) en América Latina, batallando silenciosamente en una industria dominada por hombres, y en la que al talento femenino se le suele poner límites.

“Desde pequeña, necesitaba entender cómo funcionaban las cosas y desarmaba los objetos que había en casa. Con el tiempo, esa curiosidad hace que empiece a explorar, dándome cuenta de que la tecnología te ayuda a cerrar muchas brechas, así como a solucionar problemas que muchas veces pueden ser básicos”, recuerda la ingeniera de computación y sistemas, quien si hubiera escuchado a quienes le dijeron que “era una carrera muy difícil y de hombres”, probablemente no sería hoy uno de los rostros elegidos por Amazon para difundir sus innovaciones que moldean el futuro del mundo digital.

Los retos para la actual líder de Educación y Sector Público para el norte de América Latina y el Caribe en AWS llegaron desde muy temprano. Proveniente de una familia con herencia china, Wong tuvo que ganarse constantemente el derecho a tener un espacio en este sector y mostrar que podía ser tan competitivo como un hombre. “Cuando me convierto en mánager en una compañía europea tradicionalmente de hombres, quienes celebraban 50, 60 años ahí, viví una situación que me hizo más fuerte. En una reunión regional, entro a ocupar mi sitio y se me acerca uno de estos mánagers mayores para pedirme un café. Al señalarle dónde estaba la zona del café, me mira y me dice: ‘Te queda claro que esto es una reunión de mánagers, ¿no?’. Le respondí que era mánager del Perú, y de inmediato me contestó: ‘No sabía que el Perú tenía una mánager mujer. Pensé que eras la asistente de alguien’”, narra con incredulidad.

AWS Y EMPODERAMIENTO FEMENINO

Lejos de confinarla, la pandemia le dio más acción de la esperada. Por las circunstancias, Karla Wong dejó de viajar, aprovechando

Iniciativas que hacen crecer

♦ AWS es la plataforma de computación en la nube de Amazon, que ofrece una serie de servicios integrales. La empresa ha instalado una serie de proyectos en varios países, siendo uno de ellos el nuestro. “En el Perú tenemos un programa emblemático que se llama Peruanas a la Nube. El objetivo es entrenar mujeres en fundamentos de nube, IA y emprendimiento”, nos detalla Wong.

FOTOS: AWS



para tomar una especialización en transformación digital con el MIT. En pleno programa, Amazon tocó su puerta para abrir la operación en el país. “Me contrataron y de inmediato tuve que formar mi equipo, logrando muy buenos resultados. Hoy, Perú es responsable de Ecuador y Bolivia, y las operaciones están a un ritmo que realmente nos ha sorprendido a todos”.

Si bien hubo mucha emoción por la oportunidad de ingresar en el gigante estadounidense, el miedo también asomó, encontrando en su padre, maestro de artes marciales, al guía que necesitaba para no paralizarse en aquella ocasión. “Con los nervios de entrar a una empresa como Amazon, busqué a mi papá y nunca olvidaré la frase que me dijo: ‘Recuerda que el valiente no es aquel que no siente miedo, sino aquel que sigue caminando a pesar de’. Él tiene unos principios de vida muy marcados, basados en la justicia, el honor, la ética y el cumplir con tu palabra, que es un contrato. Han

marcado mi identidad. Siempre me ha empujado a lograr lo que quiero”, comenta la ex Country Manager Perú, cargo con el que se inició en AWS.

Con más de 20 años de trayectoria en el mundo de la tecnología, y bien posicionada en Amazon Web Services, la tres veces campeona nacional de marinería destaca la labor de la compañía en favor de impulsar la figura de la mujer en el campo de la tecnología.

“Hay una intención en AWS de posicionar mujeres referentes. Las ‘amazonians’ en general comparten sus historias, somos una comunidad de mujeres que queremos volvernó presentes y visibles; porque lo que no se ve, no se sueña. ¿Cómo una niña o una joven va a querer aspirar al mundo tecnológico sin referentes? Hoy hemos encontrado ese eco a diferencia de cuando algunas empezamos y está resonando en las mujeres de nuestros países”, afirma con una sonrisa que contagia a creer en ese equilibrio tan necesario. //

KARLA WONG ES INGENIERA DE COMPUTACIÓN Y SISTEMAS DE LA UNIVERSIDAD SAN MARTÍN DE PORRES. TAMBIÉN TIENE ESTUDIOS EN LA UNIVERSIDAD DE LA SABANA DE COLOMBIA.

La hora del panetón

En época navideña no podemos olvidar a un favorito de los peruanos: el panetón. Decidimos probar 12 versiones artesanales, que van desde las más clásicas hasta antojos golosos o alternativas con insumos peruanos y más.



PIERINA DENEGRI

FOTOS:
JULIO REAÑO

En el Perú, el panetón es casi un acuerdo nacional. Da igual si alguien creció en costa, sierra o selva: diciembre sabe a una tajada generosa de masa dulce y, si hay suerte, a una taza de chocolate caliente que humea en la mesa. Por eso, en **Somos** quisimos rendirle homenaje a esa tradición con una cata navideña tan ambiciosa como alegre: doce panetones artesanales, doce historias y dos invitados con paladares muy distintos.

Los convocados fueron los creadores de contenido gastronómico Vicente Isla y FrancESCO Huamán, más conocido como Good Food Papi. A ellos se sumó un pequeño batallón del equipo de **Somos**, dispues-



VICENTE ISLA Y FRANCCESCO HUAMÁN, CONOCIDO COMO @GOODFOODPAPI, NOS ACOMPAÑARON EN ESTA PRIMERA EDICIÓN DE LA CATA DE PANETONES.



TRES MIEMBROS DEL EQUIPO DE **SOMOS** —MELVYN ARCE, DIANA GONZALES Y PIERINA DENGRI— PARTICIPARON TAMBIÉN EN LA CATA Y APORTARON SUS APRECIACIONES SOBRE ESTE PAN DULCE.

tos a terminar la tarde con azúcar hasta en los pensamientos. La consigna era clara: probar todo, comentar y descubrir los favoritos.

¿Por qué ellos? Vicente admitió de entrada que no es panetonero. En su casa apenas se come y, cuando lo hace, necesita untarlo con suficiente mantequilla como para mejorar la experiencia. Le gustan las masas más compactas y mientras menos fruta encuentre, mejor. Un catador exigente, sin duda, y perfecto para poner a prueba cualquier panetón que presumiera de clásico.

Francesco llegó con el entusiasmo del que ha vivido muchas Navidades entre panetón y chocolate caliente. Para él, un buen panetón es casi un ritual: uno que empieza evaluando la miga, continúa revisando la fruta y termina preguntándose si todo eso armonizaría con una taza humeante como las que tomaba de niño en la sierra. Y aunque disfruta las versiones modernas con chocolate o rellenos golosos, insiste en que lo creativo no debe perder la esencia: el panetón tiene que ser rico, punto.

Con ellos, la tarde comenzó. Fueron 12 panetones elegidos bajo criterios muy claros: marcas artesanales, propuestas peruanas y una identidad propia, ya sea desde lo clásico o desde

lo atrevido. La mesa incluía el panetón tradicional de La Panadería del Country, con su baño crocante, y versiones extravagantes como el goloso Cookies & Cream de La Chepo, o el relleno de brigadeiro pistacho de Bombrigadeiro. También había apuestas saludables —como el panetón sin azúcar de Nanka y el vegano del Chef Rama— y propuestas de fuerte identidad local, entre ellas el panetón de Miski Tanta hecho con harina de maíz morado o el de Ukaw, con cacao amazónico de Ucayali.

Las reacciones fueron tan diversas como los panetones. Vicente se enamoró del de 13 Monjas, el más simple —según él— pero también el más delicioso, con aroma a mantequilla y un crocante exacto. “No le pongo cinco porque nada es perfecto en esta vida”, dijo entre risas. Francesco, por su lado, eligió como favorito al de La Panadería del Country, un panetón suave, fragante y perfecto para acompañar su chocolate caliente ideal.

La gran sorpresa de la tarde fue el panetón de maíz morado de Miski Tanta, que conquistó por su textura, sabor y originalidad. Y aunque hubo diferencias en gustos y preferencias, algo quedó claro: la industria artesanal peruana vive un momento potente, diverso y lleno de creatividad. Este diciembre, hay panetón para todos los gustos... y para todas las mesas. //



LA EXPERIENCIA PROBANDO LOS PANETONES SE PODRÁ VER EN UN VIDEO EN EL CANAL DE YOUTUBE DEL DIARIO: @DIARIOELCOMERCIO.

Panetones para todos los gustos

La Panadería del Country

@LAPANADERIADELOUNTRY

Uno de los favoritos fue el de La Panadería del Country, que nos presenta una masa suave, toques interesantes de naranja confitada y praliné de almendras, coronado con un dulce baño crocante.



El más goloso: La Chepo

@LA.CHEPO

La Chepo sorprende con su Chocotón Cookies & Cream, una versión rellena con una dulce crema y cubierta de chocolate blanco, con trozos de brownie, blondie, galletas y chocochips para una experiencia indulgente.

El de las salsas: A Cake Boutique

@ACAKEBOUTIQUELIMA

El panetón de A Cake Boutique destaca por una miga suave y sus toques de canela, Amaretto y naranja. La marca presenta dos versiones: de pistacho o chocolate, que se acompañan con deliciosas salsas.



El de maíz morado: Miski Tanta

@MISKITANTA_

Miski Tanta presenta un panetón de maíz morado elaborado con harina de este insumo peruano. Incluye castañas, pasas y chispas de chocolate blanco en una miga aromática que refleja la creatividad de su maestro panadero.



El vegano: Panetón del Chef Rama

@CHEF_RAMA

El panetón vegano del Chef Rama incluye miel de agave andino y combina arándanos, castañas, pasas y damascos. Su fórmula, de bajo índice glucémico, ofrece una alternativa para diabéticos sin perder la tradición.



El predilecto: 13 Monjas

@13MONJAS

13 Monjas llega a Lima por primera vez con su panetón. Hecho con masa madre y fermentación lenta, combina miel, chocolate, pasas y naranja en una receta tradicional.



El nuevo: La Ibérica

@CHOCOLATES.LAIBERICAPERU

La Ibérica presenta un panettone artesanal elaborado con masa madre y trozos de chocolate 62% cacao. Su miga suave y notas de naranja confitada reflejan el sello clásico de la histórica marca arequipeña.

El de cacao ucayalino: Ukaw

@UKAW.CHOCOLATE

Ukaw, la conocida marca de chocolatería de Ucayali, nos ofrece un panetón con cacao amazónico al 45%, miga aromática y tropezones curiosos de arándanos, chocolate, nueces de caju y naranja confitada.



El más exótico: Bombrigadeiro

@BOMBRIGADEIRO.PERU

Bombrigadeiro propone un panetón relleno de un dulce brasileiro suave y goloso. La versión de pistacho combina una masa suave y un interior cremoso a base de chocolate blanco y crema de pistacho.



El clásico sin culpa: Nanka

@NANKAPERU

Nanka presenta un panetón sin azúcar hecho con masa madre, frutas confitadas como arándanos y kiwi, y ají amarillo como colorante natural para la masa. Se endulza con alulosa y fruto del monje.



El tradicional de frutos secos: La P'tite France

@LAPTITEFRANCE

La P'tite France elabora un panetón artesanal de frutos secos con fermentación natural de dos días. Usa ingredientes no procesados y masa madre, logrando una miga ligera, aroma a mantequilla y sabor profundo.



Astrología



Aries

Semana de claridad interna: sueltas impulsos confusos, ordenas prioridades y retomas disciplina. La luna nueva inaugura un camino que nace de una verdad finalmente aceptada.



Tauro

Energía intensa en lo emocional: viejas confusiones se disuelven y aparece estructura. Un inicio profundo te invita a confiar en tu intuición y tomar decisiones más valientes.



Géminis

Relaciones y acuerdos se redefinen. Evitas excesos, aclaras intenciones y recuperas foco. La luna nueva marca un compromiso importante que surge desde la honestidad y la expansión compartida.



Cáncer

Semana de reajustes: cuidas tu energía, ordenas rutinas y cierras pendientes. La luna nueva impulsa un nuevo hábito que fortalece el bienestar y te invita a creer en tu visión.



Leo

Creatividad y corazón se alinean. Disuelves inseguridades, asumes responsabilidad emocional y nace un proyecto que refleja tu verdad. La luna nueva te motiva a mostrarte con firmeza.



Virgo

El hogar o asuntos familiares piden claridad. Sueltas el agotamiento, estableces límites y nace un nuevo camino emocional. La luna nueva te da fuerza para reorganizar tu base interna.



ELENI POLIZOGOPULOS

@aaquelarre_

Claridad para avanzar

La semana se mueve entre claridad, verdad y un renacer interno. El 14, Marte en Sagitario forma un aspecto tenso con Neptuno y crea una sensación de exceso: hay impulso, pero no dirección. Es ese día en el que uno quiere avanzar a toda velocidad, pero el camino se ve borroso. La energía invita a bajar el ritmo, evitar decisiones impulsivas y cuidar los excesos.

El 15, la atmósfera cambia cuando Marte entra en Capricornio. La acción se ordena, aparece el enfoque y sentimos que por fin podemos avanzar con un plan claro. Todo lo que parecía disperso empieza a tomar forma y la motivación se vuelve más estratégica.

El 16, el Sol en Sagitario se encuentra con Saturno en Piscis y trae un llamado a la honestidad con uno mismo. Es un día que puede sentirse pesado, porque evidencia lo que ya no se sostiene y revela responsabilidades que necesitan atención. No es un tránsito suave, pero sí profundamente clarificador.

Y el 19 llega la luna nueva en Sagitario, en el grado 28, marcando el nacimiento de algo que hemos venido procesando internamente. No es un inicio impulsivo: es un sí que surge desde la verdad personal. Un nuevo ciclo que invita a expandirnos desde convicciones más sinceras y maduras. //

TAYLOR SWIFT,
SUPERESTRELLA
MUSICAL
ESTADOUNIDENSE,
CUMPLE HOY 36 AÑOS.



Libra

Conversaciones clave revelan verdades necesarias. Ordenas ideas, evitas malentendidos y recuperas dirección. La luna nueva abre un ciclo mental más honesto, directo y libre de confusión.



Escorpio

Movimiento financiero y emocional. Sueltas excesos, enfocas recursos y tomas decisiones sólidas. La luna nueva abre una nueva relación con el valor personal y la seguridad interna.



Sagitario

Semana de sinceridad contigo mismo: cierras lo que pesa, ordenas tu energía y renaces. La luna nueva en tu signo genera un ciclo profundamente auténtico.



Capricornio

Entras en tu fuerza: Marte te impulsa, pero el cuerpo pide descanso inicial. Cierra cargas del pasado y abre un ciclo interno más alineado con tu paz.



Acuario

Amistades, comunidades o proyectos grupales muestran su verdadera forma. Tomas distancia de lo confuso y eliges la claridad. La luna nueva trae un nuevo deseo de expansión social.



Piscis

Semana reveladora: Marte tensiona y Saturno ordena. Recuperas enfoque, cierras un capítulo laboral y la luna nueva te invita a apostar por una dirección profesional auténtica.

Test de Proust

“Mi mayor logro es trabajar en algo que amo sin medida”

La editora y gestora cultural del proyecto @leer.es.bonito acaba de publicar el poemario “Nunca de mí tu espejismo” (Dendro Ediciones).

Romina Silman



¿Cuál es tu pasatiempo favorito?

Leer y cantar.

¿Qué sería, para ti, la felicidad perfecta?

Una tarde tibia con mi esposo, el crujir de una bolsa enorme de chocolates, y mis hijos rodando por el césped como si sus risas pudieran salvar al mundo.

¿Cuál es el rasgo que más te define?

Me vuelvo irreconocible cuando hieren a la gente que amo.

¿Cuál consideras tu peor defecto?

La impulsividad, a veces hablo sin medir el impacto de mis palabras.

¿Qué podría sumirte en la más profunda miseria?

Perder mi libertad.

¿Cuál es tu mayor extravagancia?

Ver telenovelas mexicanas... Por favor, guárdame el secreto.

¿Cuál es el peor defecto que otros pueden tener?

El narcisismo. Que alguien se crea superior, que te minimice, manipule e invalide.

¿Cuáles son las frases o palabras que utilizas con mayor frecuencia?

“Que quede como aprendizaje”. Hasta me han hecho un sticker.

¿Cuál ha sido tu mayor logro?

Mi lugar en el mundo, trabajando en algo que amo sin medida, con la oportunidad de escribir y rodeada de afectos puros que me sostienen.

¿En qué ocasiones mientes?

Cuando no quiero herir.

¿Cuándo y dónde has sido absolutamente feliz?

En un parque. Una tarde

con mi esposo y una enorme bolsa de chocolates con múltiples rellenos, viendo a mis hijos jugar sobre el césped a lo lejos.

¿Cuál crees que ha sido tu mayor inversión?

Mis libros.

¿Qué objeto personal es el que más valor tiene para ti?

Las cartitas de amor que mis hijos me han hecho a lo largo de los años.

¿Cuál es la cualidad que más admiras en una persona?

Su capacidad de comprender y aprehender la complejidad del otro.

¿Con qué personaje de la historia es con quien más te identificas

Con Frida Kahlo, desde muy chica. Ella exploró su cuerpo, su historia, su condición de mujer. Transformó sus heridas en arte para sobrevivir.

¿Cómo te gustaría morir?

Durmiendo.

Si murieras y se te permitiera volver convertida en otra persona o cosa, ¿cuál crees que sería?

No quisiera ser humano, no otra vez. Me divierte pensar que podría volver convertida en un perro, como el mío. Que me acaricien, mimen y lleven de paseo siempre.

¿Qué talento especial te gustaría tener?

Tocar guitarra y descubrir qué sonidos pueden nacer de mis manos.

¿Cuáles son tus escritores favoritos?

Nell Leyshon, Sara Mesa, Annie Ernaux, Emily Dickinson, Emily Brontë, J. D. Salinger... Difícil escoger.

¿Qué persona viva te parece despreciable?

La que de victimario pasa a ser víctima, usando la palabra y el poder. La que te silencia. //

Vive la magia del escenario esta Navidad.

Entre clásicos entrañables y funciones especiales, disfruta experiencias únicas en teatro y ballet con tu suscripción a El Comercio.

Últimas funciones

PETER PAN
HASTA LAS 12

25% dto.

en entradas
en Joinnus

CASCANUECES
- DE TCHAIKOVSKY -

20% dto.

en entradas
en Teleticket

**Ropo
ponpom**

UN MUSICAL DE NAVIDAD
con Almendra Gomelsky

20% dto.

en entradas
en Teleticket

**siete
Estrellas**

20% dto.

en entradas
en Joinnus

BALLET CLÁSICO
DE SAN PETERSBURGO

EL CASCANUECES
~ TCHAIKOVSKY ~

15% dto.

en entradas
en Teleticket

**PAYAPALUZA
SOMOS EL MUNDO**

EL CONCIERTO

14% dto.

en entradas
en Joinnus



Nueva App Club El Comercio
Una app con mucho +

Disfruta **más de 350 beneficios**
para usar y repetir cuando quieras.
Escanea el QR y obténla ya.



Hstern



S K Y F R A G M E N T S

JW MARRIOTT | JOCKEY PLAZA | AEROPUERTO LIMA